HUPFER®

Betriebsanleitung

Bestecktauchwagen

BTH/60-60

4330030_A1

1 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	Bestecktauchwagen
Gerätetyp/ en	BTH/60-60
Hersteller	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Für einen sicheren Betrieb und um Schäden zu vermeiden lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch!

Sorgen Sie dafür, dass das Bedienpersonal auf Gefahrenquellen und mögliche Fehlbedienungen hingewiesen worden ist.

Änderungsvorbehalt

Die Produkte zu dieser Betriebsanleitung wurden unter Berücksichtigung der Markterfordernisse und des Standes der Technik entwickelt. HUPFER® behält sich das Recht vor, Änderungen an den Produkten sowie an der dazugehörigen technischen Dokumentation vorzunehmen, sofern sie dem technischen Fortschritt dienen. Ausschlaggebend sind stets die in der Auftragsbestätigung als verbindlich zugesicherten Daten und Gewichte sowie Leistungs- und Funktionsbeschreibung.

Handbuchausgabe
4330030_A1

1.2 Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 2
1.1 Geräteinformation 2
1.2 Inhaltsverzeichnis 3
1.3 Abkürzungsverzeichnis 5
1.4 Begriffsdefinitionen 6
1.5 Orientierungshinweise 7
1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches 8
1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs 8
1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen 8
2 Sicherheitshinweise 9
2.1 Einleitung 9
2.2 Verwendete Warnsymbole 9
2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit 10
2.4 Sicherheitshinweise zum Transport 11
2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 11
2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung 11
2.7 Hinweise zu spezifischen Gefahren 11
3 Beschreibung und Technische Daten 12
3.1 Leistungsbeschreibung 12
3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 12
3.3 Missbräuchliche Verwendung 12
3.4 Gerätebeschreibung 12
3.4.1 Geräteansicht Bestecktauchwagen 12
3.4.2 Gerätebeschreibung 13
3.5 Technische Daten 14
3.6 Typenschild 15
4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung 16
4.1 Transport 16
4.2 Inbetriebnahme 16
4.3 Lagerung und Verwertung 17
5 Bedienung 18
5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente 18
5.2 Betrieb 19
5.3 Maßnahmen zum Betriebsende 19
6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung 21
6.1 Sicherheitsmaßnahmen 21
6.2 Hinweise zur Störbehebung 21
6.3 Fehler- und Maßnahmentabelle 21

7 Reinigung und Pflege 23

7.1 Sicherheitsmaßnahmen 23

7.2 Hygienemaßnahmen 23

7.3 Reinigung und Pflege 23

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen 24

8 Ersatzteile und Zubehör 26

8.1 Einleitung 26

8.2 Ersatzteil- und Zubehörliste 26

1.3 Abkürzungsverzeichnis

<table>
<tr><th>Abkürzung</th><th>Definition</th></tr>
<tr><td>BGR</td><td>Berufsgenossenschaftliche Regel</td></tr>
<tr><td>BGV</td><td>Berufsgenossenschaftliche Vorschrift</td></tr>
<tr><td>CE</td><td>Communauté Européenne
Europäische Gemeinschaft</td></tr>
<tr><td>BGR</td><td>Berufsgenossenschaftliche Regeln</td></tr>
<tr><td>DIN</td><td>Deutsches Institut für Normung
Deutsches Institut für Normung, technische Regelwerke und technische Spezifikationen</td></tr>
<tr><td>EC</td><td>European Community
Europäische Union</td></tr>
<tr><td>EN</td><td>Europäische Norm
Harmonisierte Norm für den Bereich der EU</td></tr>
<tr><td>E/V</td><td>Ersatz- bzw. Verschleißteil</td></tr>
<tr><td>IP</td><td>International Protection. Das Kurzzeichen IP und eine zweistellige Kennziffer legen die Schutzart eines Gehäuses fest.
<table>
<tr><th>Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper</th><th>Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser</th></tr>
<tr><td>0 Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper</td><td>0 Kein Wasserschutz</td></tr>
<tr><td>1 Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >50 mm</td><td>1 Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen</td></tr>
<tr><td>2 Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >12 mm</td><td>2 Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten)</td></tr>
<tr><td>3 Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit ∅ >2,5 mm, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >2,5 mm</td><td>3 Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten</td></tr>
<tr><td>4 Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit ∅ >1 mm, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >1 mm</td><td>4 Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen</td></tr>
<tr><td>5 Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren</td><td>5 Schutz gegen Wasserstrahl (Düse) aus beliebigem Winkel</td></tr>
<tr><td>6 Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub</td><td>6 Schutz gegen schwere See oder starken Wasserstrahl (Überflutungsschutz)</td></tr>
<tr><td></td><td>7 Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen</td></tr>
<tr><td></td><td>8 Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>LED</td><td>Light Emitting Diode
Leuchtdiode</td></tr>
</table>

1.4 Begriffsdefinitionen

Begriff	Definition
Autorisierte Fachkraft	Als autorisierte Fachkraft gilt eine Fachkraft, die vom Hersteller oder dem autorisierten Service oder von einem vom Hersteller beauftragten Unternehmen belehrt worden ist.
Cook&Chill-Küchen	„Kochen und Kühlen“: Küchen, in denen warme Speisen nach dem Garen möglichst schnell gekühlt werden.
Cook&Serve-Küchen	„Kochen und Servieren“: Küchen, in denen warme Speisen sofort nach der Zubereitung serviert oder bis zum Verzehr warm gehalten werden.
Fachkraft	Als Fachkraft gilt, wer aufgrund der fachlichen Ausbildung, Kenntnissen und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen die übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren selbstständig erkennen kann.
Gastro-Norm	Gastro-Norm ist ein weltweit gültiges Maßsystem, das z.B. in lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder Großküchen Verwendung findet. Durch Verwendung genormter Größen wird ein problemloser Austausch von Lebensmittelbehältern ermöglicht. Das Grundmaß Gastro-Norm (GN) 1/1 beträgt 325×530mm. Einsätze sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.
H1	Hygienestandard (NSF/USDA) für Schmierfette, die für den technisch unvermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.
Kontrolle, kontrollieren	Vergleichen mit bestimmten Zuständen und/oder Eigenschaften wie z.B. Beschädigungen, Undichtigkeiten, Füllstände, Wärme.
Maschinensicherheit	Über den Begriff der Maschinensicherheit werden alle Maßnahmen definiert, die Personenschäden abwenden sollen. Basis sind national sowie EG-weit gültige Verordnungen und Gesetze zum Schutze von Benutzern technischer Geräte und Anlagen.
Passivschicht	Eine nichtmetallische Schutzschicht auf einem metallischen Werkstoff, die die Korrosion des Werkstoffes verhindert oder verlangsamt.
Prüfung, prüfen	Vergleichen mit bestimmten Werten wie z.B. Gewicht, Drehmomente, Inhalt, Temperatur.
Qualifizierte Person, qualifiziertes Personal	Qualifiziertes Personal sind Personen, die auf Grund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Normen, Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften und Betriebsverhältnisse von dem für die Sicherheit der Anlage Verantwortlichen berechtigt worden sind, die jeweils erforderlichen Tätigkeiten auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können (Definition für Fachkräfte laut IEC 364).
Schuko	Abkürzung von „Schutz-Kontakt“, bezeichnet ein in Europa gebräuchliches System von Steckern und Steckdosen.
Unterwiesene Personen	Als unterwiesene Person gilt, wer über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angelernt, sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit ’vorne’ wird die Seite bezeichnet, an die Bedienelemente angebracht sind. An dieser Seite steht das Bedienpersonal, um den Bestecktauchwagen zu bewegen.

Hinten

Mit ’hinten’ wird die von der Vorderseite (vorne) abgewandte Seite bezeichnet.

Rechts

Mit ’rechts’ wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen rechts liegt.

Links

Mit ’links’ wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen links liegt.

1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

Warn- und Hinweistexte sind vom übrigen Text abgesetzt und durch entsprechende Piktogramme besonders gekennzeichnet. Das Piktogramm kann aber den Text des Sicherheitshinweises nicht ersetzen. Der Text des Sicherheitshinweises ist daher immer vollständig zu lesen. In dieser Bedienungsanleitung werden die Warn- und Hinweistexte wie folgt abgegrenzt und durch unterschiedliche Symbole in nachfolgende Gefahrenstufen unterteilt.

GEFAHR	**Kurzbeschreibung der Gefahr**
	Es besteht eine unmittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.

WARNUNG	**Kurzbeschreibung der Gefahr**
	Es besteht eine mittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.

VORSICHT	**Kurzbeschreibung der Gefahr**
	Es besteht potentiell eine Verletzungsgefahr oder die Gefahr des Sachschadens, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein allgemeines Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.

HINWEIS	**Kurzbeschreibung der Zusatzinformation**
	Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.

INFO	**Kurztitel**
	Enthalten zusätzliche Informationen zur Arbeitserleichterung oder Empfehlungen zum jeweiligen Thema.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Einleitung

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (nach EU-Richtlinien).

Sicherheitshinweise sollen vor Gefahren warnen und helfen, Personen-, Umwelt und Sachschäden zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gelesen und verstanden haben.

Die jeweils gültigen nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften zum Arbeitsschutz müssen eingehalten werden. Der Betreiber ist für die Beschaffung der für ihn geltenden Vorschriften verantwortlich. Er muss sich um die jeweils neuesten Vorschriften bemühen und ist dafür verantwortlich, den Bediener mit diesen Vorschriften vertraut zu machen.

Ergänzend zu dieser Betriebsanleitung sind die Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz des Hauptverbands der gewerblichen Berufsgenossenschaften einzuhalten, insbesondere, was die Handhabung heißer Gegenstände und die damit verbundenen Gefahren betrifft (BGR 110 „Sicherheit- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Gaststätten“ und BGR 111 „Sicherheit- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Großküchen“).

2.2 Verwendete Warnsymbole

Symbole werden in dieser Betriebsanleitung verwendet, um auf Gefahren hinzuweisen, die sich durch Bedienung oder Reinigungsvorgänge ergeben können. Das Symbol weist dabei in beiden Fällen auf die Art und Gegebenheit der Gefährdung hin.

Folgende Symbole können verwendet werden:

	Allgemeine Gefahrenstelle
	Gefährliche elektrische Spannung
	Gefahr von Handverletzungen
	Gefahr durch Quetschung
	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Handschutz benutzen

2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit

Der sichere Betrieb des Gerätes ist abhängig vom bestimmungsgemäßen und umsichtigen Einsatz. Ein fahrlässiger Umgang mit dem Gerät kann zu Gefahren für Leib und Leben der Bediener oder Dritter, sowie zu Gefahren für das Gerät selbst und anderen Sachwerten des Betreibers führen.

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand, sicherheits- und gefahrenbewusst, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung betrieben werden.
- Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme muss das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und den Bestecktauchwagen stillsetzen.
- Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.
- Das Gerät ist ausschließlich zum manuellen Transport vorgesehen. Ein maschinell unterstützter Transport ist nicht zulässig. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr.
- Vor dem Transport beide Totalfeststeller lösen. Fahren mit arretierten Totalfeststellern kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Transport darf nur über ebene Böden erfolgen. Das Befahren stark unebener Böden oder Treppen kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Bestecktauchwagen darf nicht mit den Totalfeststellern gebremst werden. Die Totalfeststeller sind so konzipiert, dass sie nur ein selbstständiges Inbewegungsetzen des Gerätes verhindern können. Das Gerät nicht auf abschüssigem Boden abstellen. Nach dem Abstellen mit beiden Totalfeststellern gegen Wegrollen sichern.
- Beim Heranfahren an Wände und Umfahren von Hindernissen immer auf im Weg befindliche Personen achten. Verletzungsgefahr.
- Beim Transport beide Schiebegriffe mit den Händen festhalten, niemals das Gerät beim Fahren loslassen.
- Das Gerät beim Transport nicht schneller als Schrittgeschwindigkeit bewegen. Stark beladene Geräte lassen sich nur schwer abbremsen und lenken. Gegebenenfalls Hilfe für den Transport holen.
- Durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Bestecktauchwagen niemals manuell auffangen. Verletzungsgefahr.
- Bei Transport von Geräten mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.
- Vor dem Transport das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät niemals durch Ziehen an der Anschlussleitung bewegen.
- Wenn der Netzstecker mit Wasser in Kontakt gekommen ist, ist dieser vor Einführen in die Steckdose zu trocknen. Lebensgefahr.
- Beschädigte Netzstecker oder Anschlussleitung sind vor Verwendung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal auszutauschen.
- In Nass- und Feuchträumen keine Verlängerungsleitungen verwenden.

2.4 Sicherheitshinweise zum Transport

Beim Transport des Bestecktauchwagen sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Gerätes zugelassen sind.
- Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Bestecktauchwagens zugelassen sind.
- Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Reinigungs- und Pflegemaßnahmen den Bestecktauchwagen außer Betrieb nehmen, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern.
- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.
- Heizbare Geräte müssen für die Reinigung außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern säubern. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, so muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt werden.

2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

- Die lokal gültigen Unfallverhütungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Bei Wartungs- bzw. Störungsbehebung den Bestecktauchwagen außer Betrieb nehmen, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern. Bei Arbeiten an der elektrischen Anlage ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und gegen Einschalten zu sichern. Diese Arbeiten dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.
- Beim Umgang mit Ölen, Fetten und andere chemischen Substanzen auf die für das Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften achten.
- In regelmäßigen Abständen Inspektionen am Gerät durchführen. Auftretende Mängel, wie z. B. lose Verschraubungen bzw. angeschmorte oder beschädigte Leitungen sofort beseitigen.
- Arbeiten zur Störungsbehebung dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Defekte Komponenten dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

2.7 Hinweise zu spezifischen Gefahren

Elektrische Energie

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von autorisierten Fachkräften unter Leitung und Aufsicht einer Elektro-Fachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend vorgenommen werden.
- Geräte, an denen Inspektions-, Wartungsarbeiten und Störbehebungen durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert werden, wenn keine Spannung für diese Arbeiten erforderlich ist. Dies darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.

3 Beschreibung und Technische Daten

3.1 Leistungsbeschreibung

Bestecktauchwagen sind elektrisch beheizte und mobile Wasserwannen. Sie nehmen gebrauchte Besteckteile auf und weichen sie vor.
Bestecktauchwagen werden vorzugsweise an Geschirr-Rücklaufbändern positioniert und sorgen für Arbeits- und Ablaufvereinfachung bei der Schmutzgeschirrrückgabe.

3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Bestecktauchwagen sind für die Aufnahme von gebrauchten Besteckteilen und Wasser vorgesehen.

Die Verwendung von anderen Lasten ist nicht zulässig.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch schließt die vorgegebenen Verfahren, die Einhaltung der angegebenen Spezifikationen, sowie die Benutzung des mitgelieferten oder zusätzlich erhältlichen originalen Zubehörs ein.

Jeder andere Gebrauch des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.3 Missbräuchliche Verwendung

Jeder andere Gebrauch, insbesondere die Beschickung des Bestecktauchwagen mit anderen Lasten als angegeben, ist unzulässig.

In keinem Fall dürfen sich Personen auf oder in das Gerät setzen oder stellen.

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch übernehmen Hersteller und Lieferanten keinerlei Haftung für Folgeschäden. Schäden aus missbräuchlicher Verwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.4 Gerätebeschreibung

3.4.1 Geräteansicht Bestecktauchwagen

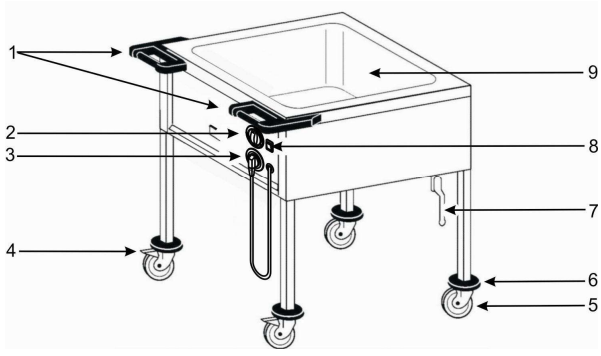


Abbildung 1 Geräteansicht BTH/60-60

1	Schiebegriffe	6	Abweiserrollen
2	Regler zum Einstellen der Temperatur	7	Wasserablaufhahn
3	Anschlussleitung mit Netzstecker	8	Ein-/Ausschalter
4	Lenkrolle mit Totalfeststeller	9	Wasserwanne
5	Lenkrolle ohne Totalfeststeller		

3.4.2 Gerätebeschreibung

Bestecktauchwagen sind mobile Geräte mit beheizbaren Wasserwannen. Sie nehmen gebrauchte Besteckteile auf und verhindern so das Eintrocknen von Speiseresten auf den Besteckteilen.

Die Wasserwanne wird über eine Rohrkörperheizung geheizt. Der Heizkörper und die elektrischen Bauteile sind leicht zugänglich und im Servicefall problemlos demontierbar.

Ein eingelegter Siebboden schützt den Boden der Wasserwanne vor Beschädigung durch Besteckteile. Nach Betrieb wird die Wasserwanne vollständig durch einen Wasserablasshahn entleert. Der Öffnungs- bzw. Verschlusszustand des Wasserablaufhahn ist leicht zu erkennen und gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert.

Die Bedienelemente befinden sich an der Vorderseite des Bestecktauchwagens. Über einen Regler wird die Betriebstemperatur stufenlos zwischen 20°C und 70°C eingestellt.

Bestecktauchwagen sind mit vier Lenkrollen ausgestattet, von denen zwei Totalfeststeller zum Feststellen haben. Die Geräteseitenwände und Bedienelemente sind durch vier jeweils direkt über den Lenkrollen angebrachte Abweiserrollen aus Kunststoff gegen Beschädigungen geschützt. Schiebegriffe mit integrierter Stosskante schützen vor Verletzungen an den Händen und vor Beschädigung am Gerät.

3.5 Technische Daten

	Dim.	BTH/60-60
Breite	mm (in)	753
Tiefe	mm (in)	798
Höhe	mm (in)	730
Eigengewicht	kg (lb)	40
Nutzlast	kg (lb)	120
Beckenanzahl		1
Beckengröße für GN 1/1-200 und Unterteilungen	mm (in)	600 x 600
Einsatz- und Umgebungsbedingungen der Rollen	˚C (˚F)	-20 bis +50 (-4 bis 122)
Rollendurchmesser	mm (in)	125
Beheizung		Edelstahl-Rohrheizkörper
Anschlusswert	kW	2,0
Elektrischer Anschluss		230V 1N AC 50 Hz
Schutzart		IPX4
Thermische Isolierung		Spezialdämmung
Temperaturregelung, für jedes Becken separat		stufenlos
Thermostateinstellung	˚C (˚F)	20-70 (86-158)

Die entsprechenden Prüfzeichen finden Sie auf unserer Homepage unter www.hupfer.de.

3.6 Typenschild

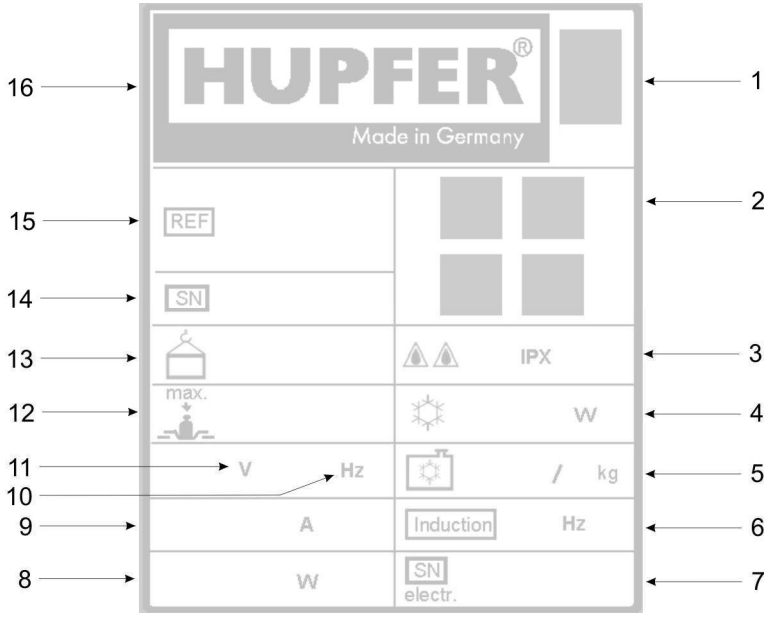


Abbildung 2 Typenschild

1	Altgeräteentsorgung	9	Nennstrom
2	Prüfzeichen	10	Frequenz
3	Schutzklasse	11	Nennspannung
4	Kälteleistung	12	Nutzlast
5	Kältemitte	13	Eigengewicht
6	Induktionsfrequenz	14	Seriennummer/Auftragsnummer
7	elektr. Seriennummer	15	Artikel und Kurzbezeichnung
8	elektr. Leistung	16	Hersteller

4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT	Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport
	Bei Transport mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend. Bei nicht ausreichend gesicherten Geräten besteht die Gefahr von Sachschäden am Gerät und Personenschaden durch Quetschung. Sichern Sie einzeln stehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.

Der Bestecktauchwagen wird im zusammengebauten Zustand ausgeliefert, d.h., er ist einschließlich der Heizung komplett montiert.

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des Bestecktauchwagens zugelassen sind. Es dürfen nur Transportfahrzeuge verwendet werden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.

Der jeweilige Lieferumfang ist entsprechend dem gültigen Kaufvertrag auf den der Lieferung beigefügten Versandpapieren aufgeführt.

4.2 Inbetriebnahme

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung (230V / 50 Hz) mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Nehmen Sie das Gerät andernfalls nicht in Betrieb. Verwenden Sie in Nassräumen keine Verlängerungsleitungen.

Die Originalverpackung entfernen und prüfen, ob das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

Den Bestecktauchwagen beim Auspacken und auch später immer auf einem festen, möglichst ebenen Untergrund abstellen. Die Totalfeststeller an den beiden Lenkrollen herunterdrücken, um das Gerät gegen Weggrollen zu sichern.

INFO	Entsorgung des Verpackungsmaterials
	Das Verpackungsmaterial besteht aus recyclingfähigem Material und kann entsprechend entsorgt werden. Dabei sind die unterschiedlichen Materialien voneinander zu trennen und umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen

Vor der ersten Inbetriebnahme sollte der Bestecktauchwagen gründlich mit einem weichen Lappen gereinigt werden. Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Im Rahmen der Inbetriebnahme müssen folgende Gerätefunktionen kontrolliert werden:

- die Funktion der Totalfeststeller
- die Funktion der Bedienelemente und der Heizung.

4.3 Lagerung und Verwertung

Eine Zwischenlagerung muss in trockener und frostfreier Umgebung erfolgen. Der Bestecktauchwagen muss mit geeignetem Abdeckmaterial gegen Staub geschützt werden.

Das Gerät ist am Lagerort alle 6 Monate auf Schäden durch Korrosion zu untersuchen.

HINWEIS	**Kondenswasserbildung**
	Achten Sie auf ausreichende Belüftung und auf einen Lagerort ohne große Temperaturschwankungen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Zur Wiederinbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Wird der Bestecktauchwagen verwertet, müssen alle Betriebs- und Hilfsstoffe sicher und umweltschonend entsorgt werden. Verwertbare Materialien sind entsprechend der örtlichen Entsorgungsverordnungen zu trennen und ebenfalls umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen. Die Wertstoffe des Geräts vor der Entsorgung (Rollen und Kunststoffteile usw.) trennen oder das Gerät einem Wertstoffcenter zuführen. Die Elektronik bei entsprechenden Sammelstellen entsorgen.

Wir bieten unseren Kunden an, ihre Altgeräte durch uns entsorgen zu lassen. Kontaktieren Sie dazu uns oder einen unserer Vertriebspartner.

Verpackung und Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recyclingunternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim HUPFER®-Service erfragt werden.

5 Bedienung

WARNUNG	**Gefahr durch heiße Oberflächen**
	Bei Einstellung des Reglers auf Markierung 3 und höher kann die zulässige Maximaltemperatur von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschritten werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

VORSICHT	**Sachschaden**
	Eine Kalkschicht wirkt als thermische Isolierung und kann zu einem Wärmestau oberhalb der Rohrheizkörper und zu einer Beschädigung des Beckenbodens führen. Unterhalb der Kalkschicht besteht Korrosionsgefahr. Bei trocken aufgeheizten Wasserwannen können Verwerfungen des Beckenbodens und Mikrorissbildung auftreten. Ein Totalschaden des Gerätes kann die Folge sein.

Vor jedem Betrieb muss der Bestecktauchwagen auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Zur Inbetriebnahme muss die Wasserwanne des Gerätes abgekühlt, sauber und frei von Kalkablagerungen sein. Gegebenenfalls müssen bereits zum Einsatz gekommene Wasserwannen, bei denen das Wasser komplett abgelassen wurde, einige Zeit abkühlen.

5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente

Die Bedienelemente des Bestecktauchwagens sind an der Vorderseite des Gerätes angebracht.

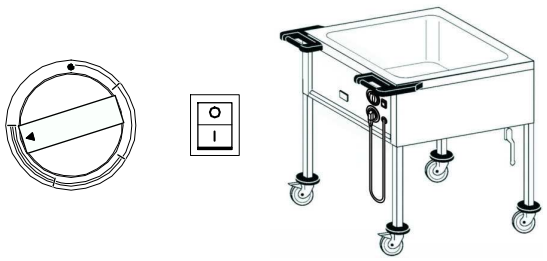


Abbildung 3 Bedienelemente

5.2 Betrieb

WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Bei Einstellung des Reglers auf Markierung 3 und höher kann die zulässige Maximaltemperatur von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschritten werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Das Gerät darf nur von eingewiesenem Personal bedient werden. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

Wasserwanne befüllen

- Wasserablaufhahn schließen.
- Wasserwanne mit ca. 30-40l (Füllhöhe ca. 100 mm) Wasser füllen.

INFO	Wasserqualität
	Verwenden Sie bei stark mineralhaltigem Leitungswasser entsalztes Wasser, um Kalkablagerungen zu verringern.

Temperatur einstellen

An der Vorderseite des Bestecktauchwagens sind der Ein-/Aus-Schalter und die Regler für die Wasserwanne angebracht.

- Den Bestecktauchwagen an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät am Ein-/Aus-Schalter einschalten. Die im Schalter integrierte Anzeige für Betriebsbereitschaft leuchtet.
- Mit dem Regler die gewünschte Temperatur für die Wasserwanne einstellen. Innerhalb der 4 Leistungsbereiche ist eine stufenlose Einstellung möglich.

INFO	Betriebstemperatur
	Bei einer Füllhöhe von 100 mm mit kaltem Wasser (15°C) und voller Geräteleistung erreicht das Wasser in der Wasserwanne nach ca. 180 Minuten eine Temperatur von 60°C.

Beladen

- Besteckteile in die Wasserwanne legen.

5.3 Maßnahmen zum Betriebsende

Bestecktauchwagen stillsetzen

- Alle Regler auf 0 stellen.
- Das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- Totalfeststeller lösen.
- Bestecktauchwagen an den Schiebegriffen fassen und zum Zielort fahren.
- Am Zielort mit den Totalfestestellern sichern und vergewissern, dass sie eingerastet sind und das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben gesichert ist.

Wasser ablassen

WARNUNG	Verbrühungsgefahr
	Das Wasser in der Wasserwanne kann nach dem Betrieb sehr heiß sein. Wird heißes Wasser abgelassen, besteht Verbrühungsgefahr. Handeln Sie umsichtig. Tragen sie geeignete Schutzkleidung.

WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Nach dem Ablassen des Wassers kann der Wasserablaufhahne die zulässige Maximaltemperatur von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschreiten. Es besteht Verbrennungsgefahr. Handeln Sie umsichtig. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

HINWEIS	Wasserablaufhahn öffnen
	Die Wasserablaufhähne niemals mit Werkzeug betätigen. Bei festsitzenden Wasserablaufhähnen mit gesundheitlich unbedenklichen Schmierstoffen oder Trennmitteln (gemäß USDA-H1) arbeiten.

HINWEIS	Wasser ablassen
	Wasserablaufhähne dürfen nur direkt über einer bauseitigen Abflussrinne bzw. einem zentralen Küchenabfluss geöffnet werden

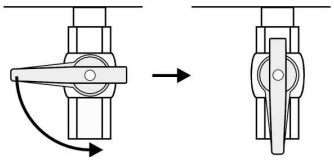


Abbildung 4 Wasserablaufhahn öffnen

- Wasserablaufhahn öffnen.
- Das Wasser aus der Wasserwanne ablassen.

Entladen

- Nach Ablassen des Wassers können die Besteckteile entnommen werden.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

6.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	**Gefahr durch elektrische Spannung**
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Störungssuche das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung ein.

WARNUNG	**Gefahr durch heiße Oberflächen**
	Beheizbare Geräte können nach dem Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab. Lassen Sie das Gerät für die Störungssuche ausreichend abkühlen.

6.2 Hinweise zur Störbehebung

Bei Betriebsstörungen und Beanstandungen innerhalb der Gewährleistungsfristen an unsere Servicepartner wenden. Nach Ablauf der Gewährleistungszeit eventuell notwendige Reparaturarbeiten von unseren Servicepartnern oder Elektrofachkräften durchführen lassen.

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten dürfen nur durch original HUPFER®-Ersatzteile ersetzt werden. Die Modulbauweise ermöglicht den problemlosen Austausch der Einzelkomponenten.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern an.

Regelmäßige Inspektion und Wartung des Gerätes verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit.

6.3 Fehler- und Maßnahmentabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Laufgeräusch der Lenkrollen	Rollenlager defekt	Lenkrollen austauschen.
	Rollenoberfläche verklebt	Lenkrollen mit Wasser reinigen.
Gerät wird nicht warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht	bauseitige Sicherung defekt	Sicherung überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
	Ein-/Aus-Schalter defekt	Gerät vom Netz trennen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
	Netzanschlussleitung oder Netzstecker defekt	Gerät vom Netz trennen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
Gerät wird warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht	Kontrollleuchte defekt	Gerät außer Betrieb nehmen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
	Schaltkreis defekt	Gerät außer Betrieb nehmen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät wird nicht warm, Kontrollleuchte leuchtet	Thermostat defekt	Gerät außer Betrieb nehmen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instand setzen lassen
Gerät heizt nur sehr langsam auf	zu viel Wasser in der Wasserwanne	Wassermenge reduzieren
	Kalkablagerungen oder Verschmutzungen in der Wasserwanne	Gerät außer Betrieb nehmen und nach dem Abkühlen die Wasserwanne entkalken und reinigen

7 Reinigung und Pflege

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	**Gefahr durch elektrische Spannung**
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Reinigung das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung ein.

WARNUNG	**Gefahr durch heiße Oberflächen**
	Beheizbare Geräte können nach dem Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab. Lassen Sie das Gerät für die Reinigung ausreichend abkühlen.

VORSICHT	**Geräteschaden**
	Eine Kalkschicht wirkt als thermische Isolierung und kann zu einem Wärmestau oberhalb der Rohrheizkörper und zu einer Beschädigung des Beckenbodens führen. Unterhalb der Kalkschicht besteht Korrosionsgefahr. Reinigen Sie die Wasserwanne gründlich nach jedem Gebrauch.

7.2 Hygienemaßnahmen

Das richtige Verhalten des Bedienpersonals ist ausschlaggebend für eine optimale Hygiene.

Alle Personen müssen ausreichend über die vor Ort geltenden Hygienevorschriften informiert sein und diese beachten und befolgen.

Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.

Nie auf sauberes Geschirr oder Speisen husten oder niesen.

7.3 Reinigung und Pflege

Bei regelmäßiger Reinigung und pfleglicher Behandlung erfordert der Bestecktauchwagen keine besondere Pflege, sofern er mit der nötigen Sorgfalt behandelt wird. Um einen hygienisch einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, sollte die Wasserwanne nach jedem Gebrauch und der Bestecktauchwagen spätestens nach 25 Betriebsstunden gereinigt werden.

Für eine gründliche und schnelle Reinigung den Bestecktauchwagen und die Wasserwanne mit einem weichen Lappen abwischen. Zum Reinigen ein weiches Reinigungstuch oder einen unbeschichteten Schwamm benutzen. Fettlösende Flüssigreiniger verwenden, die für die Nahrungsmittelindustrie zugelassen sind. Keinesfalls Hochdruckreiniger, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände verwenden.

Sind nach der Reinigung der Wasserwanne noch Kalkablagerungen vorhanden, müssen diese entfernt werden, da sonst der Energieverbrauch steigt und die Wirtschaftlichkeit sinkt. Bei starken Kalkablagerungen kann das Gerät Schaden nehmen. Zum Entkalken handelsüblichen Flächenentkalker oder Essigwasser verwenden.

Der Wasserablaufhahn kann mit lebensmittelverträglichem Schmierfett nachgefettet werden, um seine Dichtigkeit und Leichtgängigkeit zu erhalten.

Zum Reinigen des Bestecktauchwagens folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät stillsetzen. Netzstecker ziehen und in die dafür vorgesehene Halterung einhängen.
- Wasserwanne entleeren und abkühlen lassen.
- Wasserwanne durch Auswischen reinigen und gegebenenfalls entkalken.
- Außenverkleidung des Gerätes durch Abwischen reinigen.

Pflegetabelle

Reinigungs- und Pflegemaßnahmen	Aktion	täglich	wöchentlich	monatlich	Intervall
Wasserwanne	reinigen				**x**[1]
Wasserwanne	entkalken				**x**[2]
Außenverkleidung des Bestecktauchwagens	reinigen				**x**[2]
Lenkrollen	schmieren				**x**[3]
Wasserablaufhahn	schmieren				**x**[2]
Anschlussleitung: mechanische Beschädigung und Überalterung	kontrollieren				**x**[4]
Netzstecker: mechanische Beschädigung und Überalterung	kontrollieren				**x**[4]

x[1] = nach Gebrauch
x[2] = nach Bedarf
x[3] = alle 2 Monate
x[4] = alle 6 Monate

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder selbsttätig wieder behoben werden.

Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate (z.B. Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen).

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

Allgemeine Arbeitsgrundsätze für die Behandlung von Geräten aus „Edelstahl rostfrei“:

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.

- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen. Danach sollte die Oberfläche sorgfältig getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl.
- Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb.

8 Ersatzteile und Zubehör

8.1 Einleitung

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten dürfen nur durch original HUPFER®-Ersatzteile ersetzt werden. Nur so kann ein sicherer Betrieb, sowie eine hohe Standzeit in Verbindung mit einer hohen Transportleistung gewährleistet werden.

Im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern angeben.
Bei Ersatzteilbestellung auch immer die Auftragsnummer und die Positionsnummer angeben. Die Auftragsnummer ist auf dem Typenschild des Bestecktauchwagens zu finden.

Zur Vermeidung von Stillstandzeiten immer einen kompletten Satz Ersatzteile bevorraten oder einen Fachhändler mit einem Wartungsvertrag beauftragen.

8.2 Ersatzteil- und Zubehörliste

BTH/60-60

Ersatzteilartikelnummer	Artikelbezeichnung	Typ	Anz.
014000405	Lenkrolle	Ø125mm	2
014000406	Lenkrolle	Ø125mm mit Totalfeststeller	2
014001081	Spiralleitung	3 x 1,0 mit Schuko-Winkelstecker	1
0191148605	Blindsteckerbuchse	komplett	1
014001300	Wippschalter		1
014001102	Heizelement	230V-2000W UL	1
0162592	Sicherheitsschiebegriff		2
0113266	Abweiserrolle	schwarz	4
014034027-01	Thermostat	30-115°C	1
014002170-01	Thermostat-Schaltmodul	komplett	1
014005000	Kugelhahn	1“Zoll	1

HUPFER®

Operating Instructions

Mobile Cutlery Soak Sink

BTH/60-60

4330030_A1

1 Introduction

1.1 Appliance Information

Appliance designation	Mobile Cutlery Soak Sink
Appliance type/ -s	BTH/60-60
Manufacturer	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld PO 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Read these operating instructions thoroughly and attentively to ensure safe operation and avoid any damages!

Ensure that sources of danger and possible faulty operations have been pointed out to the operating staff.

Subject to modifications

The products covered by these operating instructions have been developed taking into consideration the requirements of the market and the latest technology. HUPFER® reserves the right to modify the products and appertaining technical documentation in so far as the modifications are in the name of technological progress. The data and weights as well as the description of performance and functions assured in the order confirmation as binding are always decisive.

Manual edition
4330030_A1

1.2 Table of Contents

1 Introduction 2
1.1 Appliance Information 2
1.2 Table of Contents 3
1.3 List of Abbreviations 5
1.4 Definitions of Terms 6
1.5 Orientation Guide 6
1.6 Notes on Use of Manual 7
1.6.1 Notes on the manual structure 7
1.6.2 Notes and their illustrations used in the chapters 7
2 Safety Instructions 8
2.1 Introduction 8
2.2 Warning Symbols Used 8
2.3 Safety Instructions for Appliance Safety 9
2.4 Safety Instructions for Transport 10
2.5 Safety Instructions for Cleaning and Care 10
2.6 Safety Instructions for Troubleshooting 10
2.7 Notes on Specific Hazards 10
3 Description and Technical Data 11
3.1 Performance Description 11
3.2 Intended Use 11
3.3 Improper Use 11
3.4 Appliance Description 11
3.4.1 View of the mobile cutlery soak sink 11
3.4.2 Appliance description 12
3.5 Technical Data 13
3.6 Rating Plate 14
4 Transport, Putting into Operation and Decommissioning 15
4.1 Transport 15
4.2 Putting into Operation 15
4.3 Storage and Recycling 16
5 Operation 17
5.1 Arrangement and Function of the Operating Elements 17
5.2 Operation 18
5.3 Measures at the End of Operation 18
6 Fault Detection and Troubleshooting 20
6.1 Security Measures 20
6.2 Notes on Troubleshooting 20
6.3 Fault and Action Table 20

7 Cleaning and Care 22

7.1 Security Measures 22

7.2 Hygiene Measures 22

7.3 Cleaning and Care 22

7.4 Special Care Instructions 23

8 Spare Parts and Accessories 25

8.1 Introduction 25

8.2 Spare Parts and Accessories List 25

1.3 List of Abbreviations

Abbreviation	Definition
BGR	Rule of the Professional Association
BGV	Regulation of the Professional Association
CE	Communauté Européenee European Community
BGR	Rules of the Professional Association
DIN	Deutsches Institut für Normung German Institute for Standardisation, technical regulations and technical specifications
EC	European Community European Union
EN	European Standard Harmonised standard for the EU market
E/V	Spare and wearing part
IP	International Protection. The abbreviation IP and a further two-digit index specify the protection class of a housing.

The first digit: Protection against ingress of solid foreign objects

0	No protection against contact, no protection against ingress of solid foreign objects
1	Protection against contact with any large surface of the body such as the hand, protection against ingress of foreign objects ∅ > 1.97" (50 mm)
2	Protection against contact with the fingers, protection against ingress of foreign objects ∅ >0.47" (12 mm)
3	Protection against contact with tools, thick wires or similar objects of >0.1" (2.5 mm), protection against foreign objects >0.1" (2.5 mm)
4	Protection against contact with tools, thick wires or similar objects of >0.04" (1 mm), protection against foreign objects >0.04" (1 mm)
5	Protection against contact, protection against dust deposits inside
6	Complete protection against contact, protection against ingress of dust

The second digit: Protection against ingress of water

0	No protection against ingress of water
1	Protection against vertically falling water drops
2	Protection against dripping water (at any angle up to 15° from the vertical)
3	Protection against water drips at any angle up to 60° from the vertical
4	Protection against water splashing from any direction
5	Protection against water jets (projected by a nozzle) at any angle
6	Protection against rough sea or strong water jets (flood protection)
7	Protection against ingress of water during temporary immersion
8	Protection against pressurised water during continuous immersion

LED	Light Emitting Diode Light diode

1.4 Definitions of Terms

Term	Definition
Authorised specialist	An authorised specialist is a specialist that has been trained by the manufacturer, an authorised service dealer or a company assigned by the manufacturer.
Cook&Chill-Kitchens	"Cook and Chill": Kitchens where warm food after being cooked is chilled as quickly as possible.
Cook&Serve-Kitchens	"Cook and Serve": Kitchens where warm food is served immediately after being cooked or kept warm until it is consumed.
Specialist	A specialist is a person who can evaluate work assigned and can individually recognise any possible dangers due to the professional training, specialist knowledge and experience as well as knowledge of the respective guidelines.
Gastronorm	Gastronorm is a measurement system applied worldwide, for instance, in food processing plants or large-scale kitchens and catering establishments. The use of standardised sizes makes possible to exchange food pans. The basic size of the gastronorm (GN) 1/1 is 12.8×20.9" (325×530mm). Items are available in different depths.
H1	Hygienic standard (NSF/USDA) for lubricants that are suitable for incidental and technically unavoidable contact with foodstuffs
Control	Compare with certain conditions and/or characteristics such as damages, leaks, filling levels, heat.
Machine safety	The term of machine safety means all the measures used to avert injury to persons. The basis for this are national as well as EC-wide valid directives and laws for protecting users of technical devices and systems.
Passive layer	A non-metallic protective layer on a metallic material that prevents or slows down material corrosion.
Check	Compare with certain values such as weight, torque, content, temperature.
Qualified person, qualified staff	Qualified personnel are persons who due to their professional training, experience and instruction as well as their knowledge of the respective standards, guidelines, accident prevention regulations and operating conditions have been authorised by a person responsible for system safety to carry out required activities and can recognise and prevent any possible danger (definition of specialists according to IEC 364).
Schuko®	The abbreviation of the German term "Protective contact" that indicates a system of domestic plugs and sockets equipped with protective earthed contacts used in most of Europe.
Instructed persons	An instructed person is a person who has been instructed on the possible risks resulting from improper behaviour when carrying out the assigned task as well as on the necessary protective equipment and protective measures and trained for this task if necessary.

1.5 Orientation Guide

The front

"The front" means the side where the operating elements are arranged. Members of the operating staff stay at this side to move the mobile cutlery soak sink.

The rear

The side named "the rear" means the opposite side of the front side (the front).

The right

The side named "the right" means the side at the right hand side of the front side (the front).

The left

The side named "the left" means the side at the left hand side of the front side (the front).

1.6 Notes on Use of Manual

1.6.1 Notes on the manual structure

This manual is structured in functional and task orientated chapters.

1.6.2 Notes and their illustrations used in the chapters

The warnings and notes are separated from the other text and particularly marked by corresponding icons. The icon cannot, however, replace the text of the safety instructions. Therefore, always read thoroughly the full text of the safety instructions. The warnings and notes are separated in these operating instructions as follows and categorised by the following danger levels by means of various symbols.

DANGER	**Brief description of danger**
	There is an imminent danger to life and limb of the user and / or third parties when the instructions are not followed precisely or the circumstances described are not taken into account. The type of danger is indicated by a symbol and explained in the accompanying text in more detail. In this example the general sign of danger is used.

WARNING	**Brief description of danger**
	There is an indirect danger to life and limb of the user and / or third parties when the instructions are not followed precisely or the circumstances described are not taken into account. The type of danger is indicated by a symbol and explained in the accompanying text in more detail. In this example the general sign of danger is used.

ATTENTION	**Brief description of danger**
	There is a potential risk of injury or damage to property when the instructions are not followed precisely or the circumstances described are not taken into account. The type of danger is indicated by a general sign and explained in the accompanying text in more detail. In this example the general sign of danger is used.

NOTE	**Brief description of additional information**
	Attention is pointed to special conditions or additional important information on the respective subject.

INFO	**Short title**
	Contains additional information on work assisting features or recommendations on the respective subject.

2 Safety Instructions

2.1 Introduction

The chapter on safety instructions describes the risks associated with the appliance in terms of product liability (according to the EU Directives).

The safety instructions should warn of hazards and help to avoid damages to persons, the environment and property. Please make sure that you have read and understood all the safety instructions given in this chapter.

You must comply with the respectively valid national and international Safety at Work Regulations. The manager is responsible for the valid regulations he/she has to provide. He/she must acquaint himself/herself and the operator with the new regulations.

In addition to these operating instructions, comply with the rules on health and safety at work issued by the Main Association of the industrial Professional Associations, especially with those that concern the handling of hot items and risks involved (BGR 110 "Protection of health and safety at work in restaurants" and BGR 111 "Protection of health and safety at work in large-scale kitchens").

2.2 Warning Symbols Used

Symbols are used in these operating instructions to point out the dangers that can occur while operating or cleaning the appliance. In both cases, the symbol provides information on the type and circumstances of danger.

The following symbols can be used:

	General hazardous area
	Hazardous electrical voltage
	Risk of hand injuries
	Risk of crushing
	Risk of hot surfaces
	Wear hand protection

2.3 Safety Instructions for Appliance Safety

Safe operation of the appliance depends on appropriate and thorough use. Negligent handling of the appliance can lead to danger to life and limb of the user and / or third parties as well as hazards to the appliance itself and the other operator's property.

The following points are to be observed to ensure the appliance safety:

- The appliance may only be operated as intended, when it is in perfect condition with regards to technical standards, with awareness of safety and hazards and in accordance with the operating instructions.
- All the operating and actuating elements must be in a perfect and functionally reliable condition with regards to technical standards.
- The appliance must be checked for external visible damages and defects whenever it is put into operation. In case of damages, inform immediately the competent bodies and switch off the Mobile Cutlery Soak Sink.
- Modifications or retrofits of the equipment are only permitted in consultation with the manufacturer and on receipt of his written agreement.
- The appliance is provided exclusively for manual transport. Transport using any kind of devices is not permitted. Risk of injury and damage.
- Release both total brakes before commencing transporting. Moving the appliance with the total brakes locked can damage the chassis.
- Transport should only be undertaken over level floors. Moving the appliance over very uneven floors and stair steps can damage the chassis.
- Do not stop the Mobile Cutlery Soak Sink by applying the total brakes. The total brakes are designed to be able to prevent the appliance from unintended moving. Do not stop the appliance on sloping floors. Secure the appliance against rolling away by applying both total brakes when stopping it.
- When approaching walls and moving round obstacles always pay attention to persons in the way. Risk of injury.
- When transporting the appliance, always hold both push bars with your hands. Never let go of the appliance while moving it.
- When transporting the appliance, do not move it faster than a walking pace. Heavily laden appliances are difficult to brake and steer. If necessary, ask for assistance when transporting the appliance.
- If the Mobile Cutlery Soak Sink tips over due to outside influences or inattention, never catch it manually. Risk of injury.
- In the case of off-site transport in a vehicle such as a lorry, the appliances should be secured properly. The total brakes are not sufficient as a transport securing method.
- Before transporting, switch off the appliance, pull out the mains plug and insert it into the holder provided.
- Never pull the mains plug out of the socket by the connecting lead.
- Never move the appliance by pulling by the connecting lead.
- If the mains plug has come into contact with water it must be dried before inserting it into the socket. Danger to life.
- Damaged mains plugs or the connecting lead are to be replaced by authorised personnel before the appliance is reused.
- Do not use any extension leads in wet and damp areas.

2.4 Safety Instructions for Transport

The following points are to be observed when transporting the Mobile Cutlery Soak Sink:

- When loading, use only hoists and load lifting devices approved for the weight of the appliance to be lifted.
- Use transport vehicles that are approved for the weight of the Mobile Cutlery Soak Sink.
- In no case put a defective appliance into operation and inform the supplier immediately.

2.5 Safety Instructions for Cleaning and Care

The following points shall be observed when carrying out any cleaning and maintenance operations:

- Take the Mobile Cutlery Soak Sink out of operation, switch it off, pull out the mains plug and secure against unauthorised reactivation before performing cleaning and care measures.
- For reasons of hygiene the cleaning instructions shall be strictly observed.
- Heated appliances must be out of operation and sufficiently cooled before cleaning.
- Do not clean the appliance with steam-jet or high-pressure washers. The appliance must be taken out of operation and switched off at the mains beforehand in any area where steam-jet or high-pressure washers are to be used.

2.6 Safety Instructions for Troubleshooting

The following points shall be observed when carrying out any trouble shooting operations:

- The local applicable Accident Prevention Regulations must be observed.
- Take the Mobile Cutlery Soak Sink out of operation, switch it off, pull out the mains plug and secure against unauthorised reactivation before performing maintaining or troubleshooting operations. When operating on the electrical installation, the appliance is to be switched off at the mains and secured against reactivation. This work must only be carried out by a certified electrician.
- Observe the valid product safety regulations when handling oils, greases and other chemical substances.
- Carry out all the checks and inspections of the appliance on a regular basis. Remedy immediately deficiencies, such as loose screw connections, melted or damaged leads.
- Only authorised specialists may perform all repair work.
- Defective components should only be replaced with original parts.

2.7 Notes on Specific Hazards

Electrical energy

- All work on the electrical installations should only be carried out by a certified electrician or by authorised specialists under supervision and monitoring of a certified electrician according to the certain electro-technical regulations.
- The appliances that inspection, maintenance and troubleshooting work is performed on must be switched voltage free on and secured against reactivation, when the voltage is not required for this kind of work. This must only be carried out by a certified electrician.

3 Description and Technical Data

3.1 Performance Description

Mobile Cutlery Soak Sinks are electrically heated and mobile water tanks. They hold up used cutlery to soak them.
Mobile Cutlery Soak Sinks are used mainly at crockery return belt systems and support the process of return of used crockery.

3.2 Intended Use

Mobile Cutlery Soak Sinks are used to hold up used cutlery items and water.

Use of other loads is not permitted.

The intended use means the predetermined procedures, compliance with the indicated specifications and use of the delivered or additionally available original accessories.

Any other use of the appliance is considered as unintended use.

3.3 Improper Use

Any other use, especially loading of the Mobile Cutlery Soak Sink with other loads as given, is not permitted.

In no case may people sit down or stand on or in to the appliance.

The manufacturer and suppliers are not liable for any consequential damages resulting from an unintended use. No liability is assumed and no warranty claims can be submitted for damages caused by improper use.

3.4 Appliance Description

3.4.1 View of the mobile cutlery soak sink

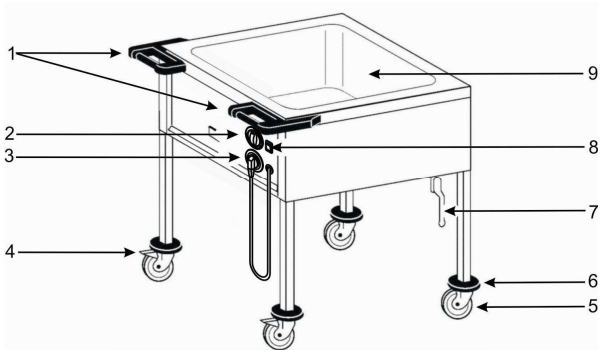


Figure 1 View of the appliance BTH/60-60

1	Push bars	6	Protection plates
2	Thermostat for setting the temperature	7	Water drain tap
3	Connecting lead with mains plug	8	On / Off switch
4	Swivel caster with total brake	9	Water tank
5	Swivel caster without total brake		

3.4.2 Appliance description

Mobile Cutlery Soak Sinks are mobile appliances with heated water tanks. They hold up used cutlery and prevent food leftovers from drying up on cutlery items.

A tubular heating element heats up the water tank. The heating element and electrical parts are easy to be accessed and can be dismantled without any problems.

A perforated plate protects the base of the water tank from damages by cutlery items. The water tank will be completely drained off by means of a water drain tap after operation. The on / off position of the water drain tap is easy to recognise and secure against unintentional opening.

The operating elements are fitted on the front side of the Mobile Cutlery Soak Sink. Use a thermostat to set the operating temperature continuously from 68°F to 158°F (20°C to 70°C).

Mobile Cutlery Soak Sinks are equipped with four swivel casters, two of which have total brakes that prevent the appliance from moving. Plastic protection plates on the swivel casters protect the lateral sides of the appliance and operating elements against damages. Push bars with integrated bumper bar protect against damages to the hands and the appliance.

3.5 Technical Data

	Dim.	BTH/60-60
Width	in (mm)	29.6'' (753)
Depth	in (mm)	31.4'' (798)
Height	in (mm)	28.7'' (730)
Own weight	lbs (kg)	88 (40)
Payload	lbs (kg)	264.5 (120)
Number of wells		1
Well size for GN 1/1-200 and divisions	in (mm)	23.6 x 23.6'' (600 x 600)
Operating and environ-mental conditions of casters	˚F (˚C)	-4 to 122 (-20 to +50)
Caster diameter	in (mm)	125
Heating		Stainless steel tubular heating element
Power requirement	kW	2.0
Electrical connection		230V 1N AC 50 Hz
Protection class		IPX4
Heat insulation		special insulation
Temperature regulation, for each well separately		continuous
Thermostat setting	˚F (˚C)	86-158 (20-70)

The corresponding test marks can be found on our home page at www.hupfer.de.

3.6 Rating Plate

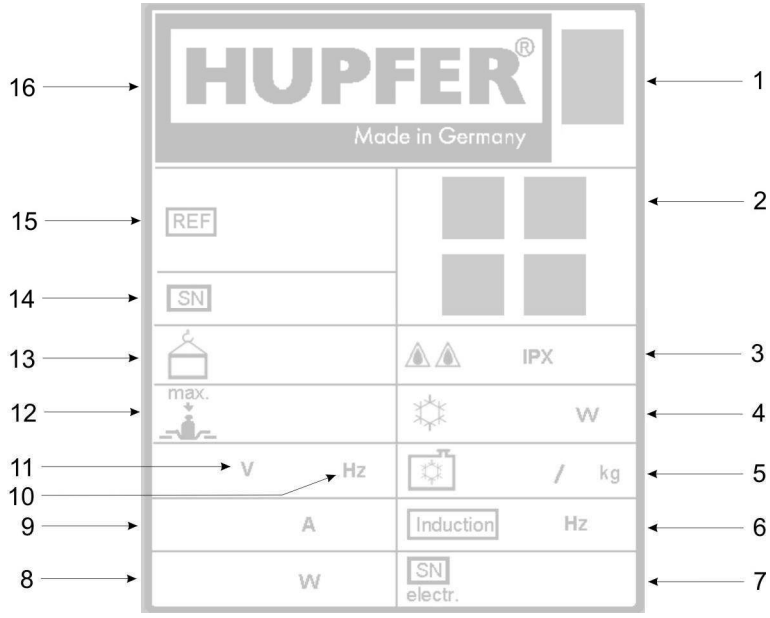


Figure 2 Rating plate

1	Disposal of old appliances	9	Nominal current
2	Test mark	10	Frequency
3	Protection class	11	Nominal voltage
4	Chilling capacity	12	Payload
5	Coolant	13	Own weight
6	Induction frequency	14	Serial number/Order number
7	Current serial number	15	Item and brief description
8	Electric power	16	Manufacturer

4 Transport, Putting into Operation and Decommissioning

4.1 Transport

ATTENTION	Appliance damages caused by improper transport
	In the case of off-site transport in a vehicle such as a lorry, the appliances should be secured properly. The total brakes are not sufficient as a transport securing method. If the appliances are not secured properly, there is a risk of damage to property and persons caused by squashing. During transport, secure all the individually standing appliances using corresponding transport securing devices.

The Mobile Cutlery Soak Sink is delivered as an assembled unit, i.e. it is completely assembled including the heating.

When loading, use only hoists and load lifting devices approved for the weight of the Mobile Cutlery Soak Sink. Only the transport vehicles may be used that are approved for the weight of the appliance.

According to the valid purchase contract, the scope of delivery is specified in the shipping documents attached to the delivery item.

4.2 Putting into Operation

DANGER	Hazardous electrical voltage
	The electrical voltage may be considerably dangerous to limb and life of persons and lead to injuries. Before putting the appliance into operation check, whether the power supply indicated on the rating plate (230V / 50 Hz) corresponds to the local power supply. Otherwise, do not put the appliance into operation. Do not use any extension leads in wet areas.

Remove the original packing and check, whether the appliance is complete and undamaged. In no case put a defective appliance into operation and inform the supplier immediately.

Always place the Mobile Cutlery Soak Sink on firm and level floors when unpacking and operating it. Apply the total brakes on both swivel casters to secure the appliance against rolling away.

INFO	Disposal of packing material
	The packing consists of recyclable materials and can be disposed of appropriately. Thereby, the different materials are to be separated and disposed in an environmentally compatible manner. In any case, the local bodies responsible for disposal are to be involved for this purpose.

The Mobile Cutlery Soak Sink should be thoroughly cleaned with a soft cloth before putting it into operation for the first time. Before the appliance is put into operation it must be clean and dry.

The following appliance functions must be checked before putting it into operation:

- the function of the total brakes
- the function of the operating elements and heating.

4.3 Storage and Recycling

Temporary storage must take place in a dry and frost-free environment. The Mobile Cutlery Soak Sink must be kept covered with a suitable covering material to be protected against dust ingress.

The appliance kept in the storage location must be checked for damages and corrosion every 6 months.

NOTE	Condensed water formation
	Ensure that there is sufficient ventilation and no large temperature fluctuations in the storage location to avoid condensed water formation.

Before the appliance is taken back into operation it must be clean and dry.

If the Mobile Cutlery Soak Sink is required to be recycled, all the operating and auxiliary materials must be disposed in an environmentally compatible manner. The recyclable materials must be properly separated and disposed in an environmentally compatible manner according to the local Waste Disposal Regulations. In any case, the local bodies responsible for disposal are to be involved for this purpose. Separate the reusable materials of the appliance (casters and plastic parts) before disposing or send the appliance to a recycling centre. Dispose the electronics at corresponding collection centres.

We offer our customers to dispose their waste appliances. Please contact us or one of our distribution partners.

Packaging and packing material can be sent to the recycling centre by indicating the waste disposal contract number. If you do not have the valid waste disposal contract number, you can ask for it at HUPFER® - Service.

5 Operation

WARNING	Risk of hot surfaces
	If the thermostat is set to the level 3 and higher, the permitted maximum temperature of 149 °F (65 °C) for touchable appliance surfaces can be exceeded. This can cause burns. Only instructed staff may operate the appliance. Wear suitable protective clothing.

ATTENTION	Damage to property
	A layer of scale acts as thermal insulation and can lead to a heat accumulation above the tubular heating element as well as cause in damage to the well base. There is a risk of corrosion under the scale layer. If you heat the water tanks dry, they get warped and micro-cracks form. This can result in a total damage.

The Mobile Cutlery Soak Sink must be checked for external visible damages and defects before each operation. Before putting the appliance into operation, the water tank must be cooled down, clean and without scale deposits. If required, water tanks that have been already put into operation and completely drained off must cool down for some time.

5.1 Arrangement and Function of the Operating Elements

The operating elements of the Mobile Cutlery Soak Sink are arranged on the front side.

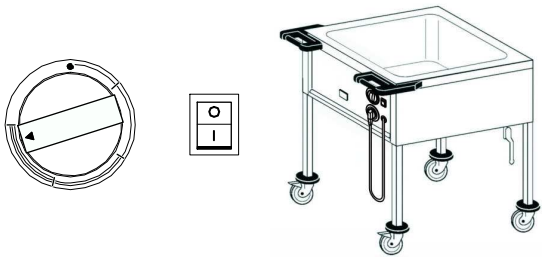


Figure 3 Operating elements

5.2 Operation

WARNING	Risk of hot surfaces
	If the thermostat is set to the level 3 and higher, the permitted maximum temperature of 149 °F (65 °C) for touchable appliance surfaces can be exceeded. This can cause burns. Only instructed staff may operate the appliance. Wear suitable protective clothing.

Filling the water tank

- Close the water drain tap.
- Fill the water tank with 30-40l water (fill level about 4'' (100 mm)).

INFO	Water quality
	If tap water is particularly rich of minerals use softened water to reduce deposits of scale.

Set temperature

The On/Off switch and the thermostat for the water tank are arranged on the front side of the Mobile Cutlery Soak Sink.

- Connect the Mobile Cutlery Soak Sink to the mains.
- Switch on the appliance with the On / Off switch. The indicator integrated in the switch will light up to show that the appliance is ready for operation.
- Set the desired temperature using the thermostat of the water tank. A continuous adjustment is possible within the 4 power ranges.

INFO	Operating temperature
	If the appliance is filled with cold water (59 °F) (15 °C)) up to 4'' (100 mm) and switched on to the maximum power, the water in the water tank will reach a temperature of 140 °F (60 °C) in about 180 minutes.

Loading

- Put cutlery items into the water tank.

5.3 Measures at the End of Operation

Switch off the Mobile Cutlery Soak Sink

- Set all thermostats to 0.
- Switch off the appliance with the On / Off switch.
- Pull out the mains plug and insert it into the plug park provided.
- Release the total brakes.
- Grip the Mobile Cutlery Soak Sink by the push bars and move it to the destination.
- When you got to the destination, apply both total brakes and make sure they are locked and the appliance is secured against unintended movement.

Draining off water

WARNING	Risk of scalding
	The water in the water tank can be very hot after operation. There is a risk of scalding, when draining off water. Act carefully. Wear suitable protective clothing.

WARNING	Risk of hot surfaces
	After draining off water, the water drain tap can get very hot and the maximum temperature of 149°F (65°C), at which you are allowed to touch the appliance surfaces with bare hands, can be exceeded. There is a risk of burning. Act carefully. Wear suitable protective clothing.

NOTE	Open the water drain tap
	Never turn off or on the water drain taps with a tool. If the water drain tap is stiff, use lubricants that are harmless to health or parting agents (according to USDA-H1).

NOTE	Draining off water
	Turn on the water drain taps only directly above the on-site drain or a central waste drain in the kitchen.

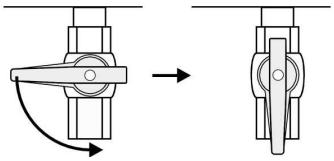


Figure 4 Opening the water drain tap

- Open the water drain tap.
- Drain off the water from the water tank.

Unloading

- After the water has been drained off, you can take the cutlery items out of the appliance.

6 Fault Detection and Troubleshooting

6.1 Security Measures

DANGER	**Hazardous electrical voltage**
	The electrical voltage may be considerably dangerous to limb and life of persons and lead to injuries. Before looking for faults, switch off the appliance at the mains. Pull out the mains plug and hung it on the plug holder provided.

WARNING	**Risk of hot surfaces**
	The heated appliances can become hot during operation and only cool down slowly in the air. Before looking for faults open the door of the appliance and let it cool down sufficiently.

6.2 Notes on Troubleshooting

Please contact our service partners in case of malfunctions and complaints within the warranty period. Even after the warranty period is expired you can have necessary repair work done by our service partners and certified electricians.

Service work should only be carried out by authorised specialist staff.

Defective components should only be replaced with HUPFER® original parts. The modular design simplifies the replacement of individual components.

In the event of after-sales service and when ordering spare parts specify always the data and corresponding part number given in the rating plate.

Regular inspection and maintenance of the appliance prevent disruptions to operation and ensure safety.

6.3 Fault and Action Table

Fault	Possible cause	Action
Running noise of swivel casters	Defective caster bearings	Replace the swivel casters.
	Sticky surface of the casters	Clean the swivel casters with water.
Appliance does not become warm; indicator light does not come on	Defective building fuses	Check fuse and repair, if necessary
	Defective On / Off switch	Switch off the appliance at the mains, have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary
	Defective mains connecting lead or mains plug	Switch off the appliance at the mains, have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary
Appliance becomes warm; indicator light does not come on	Defective indicator light	Take the appliance out of operation, have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.
	Defective circuit	Take the appliance out of operation, have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.

Fault	Possible cause	Action
Appliance does not become warm; indicator light is on	Thermostat is defective	Take the appliance out of operation, have it checked and repaired by authorised specialist staff, if neces-sary.
The appliance takes too long to heat up	too much water in the water tank	Reduce the amount of water
	Scale deposits or impurities in the water tank	Take the appliance out of operation, descale and clean the water tank after it has been sufficiently cooled down

7 Cleaning and Care

7.1 Security Measures

DANGER	Hazardous electrical voltage
	The electrical voltage may be considerably dangerous to limb and life of persons and lead to injuries. Before cleaning, switch off the appliance at the mains. Pull out the mains plug and hung it on the plug holder provided.

WARNING	Risk of hot surfaces
	The heated appliances can become hot during operation and only cool down slowly in the air. Before cleaning, open the door of the appliance and let it cool down sufficiently.

ATTENTION	Appliance damages
	A layer of scale acts as thermal insulation and can lead to a heat accumulation above the tubular heating element as well as cause in damage to the well base. There is a risk of corrosion under the scale layer. Clean the water tank thoroughly after every use.

7.2 Hygiene Measures

The correct behaviour of the operating staff is decisive for optimal hygiene.

All persons must be informed about the locally valid hygiene regulations, observe them and comply with them.

Stick a waterproof plaster to cover wounds on the hands and arms.

Never sneeze or cough on clean crockery or meals.

7.3 Cleaning and Care

If the Mobile Cutlery Soak Sink is handled with care, cleaned and maintained on a regular basis, it does not require any additional care measures. The water tank should be cleaned regularly after every use and the Mobile Cutlery Soak Sink at the latest every 25 operating hours to ensure a hygienically perfect operation.

To clean thoroughly and quickly, wipe the Mobile Cutlery Soak Sink and water tank with a soft cloth. Use for cleaning a soft cleaning cloth or an uncoated sponge. Use degreasing liquid cleansers that are approved for food industry. Never use high-pressure cleaner, chloride-containing cleaning agents, abrasive cleaning powder or other dry cleaning agents, steel wool, steel sponges and/or sharp-edged items.

If after cleaning the water tank there are still scale deposits, remove them, otherwise energy consumption will grow and efficiency will decrease. In case of heavy scale deposits, this can result in damages to the appliance. To descale, use commercially available descaling agents or vinegar water.

You can regrease the water drain tap with lubricating grease approved for use in the food industry to maintain tightness and ease of movement.

To clean the Mobile Cutlery Soak Sink, proceed as follows:

- Switch off the appliance. Pull out the mains plug and insert it into the plug park provided.
- Drain off the water tank and let it cool down.
- Wipe the water tank and descale if required.
- Wipe the exterior panelling of the appliance.

Table of care measures

Cleaning and care measures	Action	daily	weekly	monthly	Interval
Water tank	clean				x[1]
Water tank	descale				x[2]
Exterior panelling of the Mobile Cutlery Soak Sink	clean				x[2]
Swivel casters	lubricate				x[3]
Water drain tap	lubricate				x[2]
Connecting lead: mechanical damages and obsolescence	check				x[4]
Mains plug: mechanical damages and obsolescence	check				x[4]

x[1] = after use
x[2] = if necessary
x[3] = every 2 months
x[4] = every 6 months

7.4 Special Care Instructions

The resistance to corrosion of stainless steels is based on a passive layer which is formed on the surface when oxygen is admitted. The oxygen in the air is sufficient for the formation of the passive layer, so that faults or damage to the passive layer can be remedied again automatically by mechanical action.

The passive layer develops or reforms more quickly when the steel comes into contact with flowing water containing oxygen. The passive layer can be chemically damaged or disrupted by agents having a reducing (oxygen-consuming) action when the steel comes into contact with them in concentrated form or at high temperatures.

Such aggressive substances are for example:

- substances containing salt and sulphur
- chlorides (salts)
- seasoning concentrates (e.g. mustard, vinegar essence, seasoning cubes, saline solutions).

Further damages can occur due to:

- extraneous rust (e.g. from other components, tools or rust film)
- iron particles (e.g. grinding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen (e.g. no admission of air, low-oxygen water).

General working principles for the handling of appliances made of "refined stainless steel":

- Always keep the surface of appliances made from stainless steel clean and accessible to the air.
- Use cleaning agents suitable for stainless steel. No bleaching and chloride-containing cleaning agents should be used.

- Remove layers of lime scale, grease, starch and egg-white daily by cleaning. Corrosion can occur underneath these layers due to lack of air admission.
- After each cleaning operation remove all cleaning agent residues by wiping thoroughly. Afterwards, the surface should be thoroughly dried.
- Do not bring parts made from stainless steel into contact with concentrated acids, seasonings, salts etc. for longer than is absolutely necessary. Acid fumes which generate during cleaning of tiles also promote the corrosion of "refined stainless steel".
- Avoid damaging the surface of the stainless steel, particularly by metals other than stainless steel.
- Residues of extraneous metals produce extremely small amounts of chemical elements which can cause corrosion. In any case, contact with iron and steel should be avoided because that leads to extraneous rust. If stainless steel comes into contact with iron (steel wool, steel particles from pipes, water containing iron), this can be a trigger for corrosion. Therefore, for mechanical cleaning use exclusively refined steel wool or brushes with natural, plastics or refined steel bristles. Steel wool or brushes with unalloyed steel lead to extraneous rust due to abrasion.

8 Spare Parts and Accessories

8.1 Introduction

Service work should only be carried out by authorised specialist staff.

Defective components should only be replaced with HUPFER® original parts. That is the only way to guarantee a safe operation and long service life together with a high transport capacity.

In the event of after-sales service and when ordering spare parts specify always the data and corresponding part number given in the rating plate.
Always give the order number and corresponding part number when ordering replacement parts. The order number is given on the rating plate of the Mobile Cutlery Soak Sink.

Always stockpile a full set of replacement parts as a reserve or make a maintenance contract with a specialised dealer to avoid standstill times.

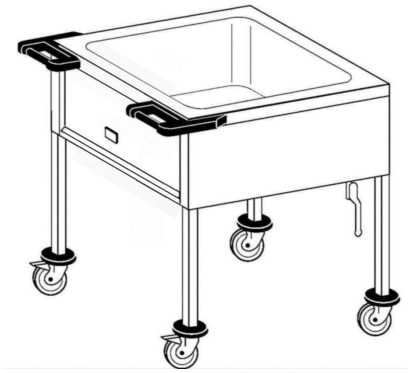
8.2 Spare Parts and Accessories List

BTH/60-60

Spare part, part number	Item designation	Type	Q-ty
014000405	Swivel caster	Ø125mm	2
014000406	Swivel caster	Ø125mm with total brake	2
014001081	Curly lead	3 x 1,0 with Schuko® angle plug	1
0191148605	Dummy socket	complete	1
014001300	Rocker switch		1
014001102	Heating element	230V-2000W UL	1
0162592	Safety push bar		2
0113266	Protection plates	black	4
014034027-01	Thermostat	30-115□ (68-230°F)	1
014002170-01	Thermostat switch module	complete	1
014005000	Ball valve	1“ inch	1

HUPFER®

Manuel d’utilisation



Chariot pour couverts

BTH/60-60

4330030_A1

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	Chariot pour couverts
Type(s) d'appareil	BTH/60-60
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Boîte postale 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Veuillez lire le présent manuel d'utilisation soigneusement et attentivement afin d'assurer un fonctionnement sûr de l'appareil et d'éviter tout dommage !

Veillez à ce que le personnel de service soit informé des sources de danger et des erreurs de manipulation possibles.

Réserve de modification

Les produits décrits dans le présent manuel d'utilisation ont été développés en tenant compte des exigences du marché et de l'état de la technique. HUPFER® se réserve le droit de modifier les produits et la documentation technique correspondante en vue de les améliorer sur le plan technique. Les données, poids et descriptions des performances et des fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

Version du manuel d'utilisation
4330030_A1

1.2 Sommaire

1 Introduction 2
1.1 Informations relatives à l'appareil 2
1.2 Sommaire 3
1.3 Terminologie 6
1.4 Indications d'orientation 7
1.5 Remarques relatives à l'utilisation du manuel 8
1.5.1 Remarques relatives à la structure du manuel 8
1.5.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières 8

2 Consignes de sécurité 9
2.1 Introduction 9
2.2 Symboles d'avertissement utilisés 9
2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil 10
2.4 Consignes de sécurité relatives au transport 11
2.5 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien 11
2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage 11
2.7 Remarques relatives aux dangers spécifiques 11

3 Description et caractéristiques techniques 12
3.1 Description fonctionnelle 12
3.2 Utilisation conforme 12
3.3 Utilisation abusive 12
3.4 Description de l'appareil 12
3.4.1 Vue de l'appareil chariot pour couverts 12
3.4.2 Description de l'appareil 13
3.5 Caractéristiques techniques 14
3.6 Plaque signalétique 15

4 Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive 16
4.1 Transport 16
4.2 Mise en service 16
4.3 Entreposage et récupération 17

5 Commande 18
5.1 Disposition et fonction des éléments de commande 18
5.2 Fonctionnement 19
5.3 Mesures à prendre en fin de service 19

6 Recherche des pannes et dépannages 21
6.1 Mesures de sécurité 21
6.2 Consignes relatives au dépannage 21
6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives 21

7 Nettoyage et entretien 23
7.1 Mesures de sécurité 23
7.2 Mesures d'hygiène 23

7.3 Nettoyage et entretien 23
7.4 Instructions de nettoyage spéciales 24

8 Pièces de rechange et accessoires 26
8.1 Introduction 26
8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires 26

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règle de la corporation professionnelle)
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (règlement de la corporation professionnelle)
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règles de la corporation professionnelle)
DIN	Deutsches Institut für Normung Organisme allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques
EC	European Community Communauté Européenne
EN	Europäische Norm (norme européenne) Norme harmonisée pour la zone de l'UE
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (pièce de rechange ou d'usure)
IP	International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier.
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente

Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides

0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides
1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers ∅ >50 mm
2	Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers ∅ >12 mm
3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec ∅ >2,5 mm, protection contre les corps étrangers ∅ >2,5 mm
4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec ∅ >1 mm, protection contre les corps étrangers ∅ >1 mm
5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur
6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière

Deuxième chiffre : Protection contre l'eau

0	Aucune protection contre l'eau
1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau
2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau d'un angle de 15° par rapport à la verticale
3	Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale
4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions
5	Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection
6	Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)
7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire
8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant ou le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérées le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à la consommation.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que des connaissances des directives concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte.
Gastro Norm	Gastro Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé p. ex. par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro Norm (GN) 1/1 est égale à 325×530mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, défauts d'étanchéité, niveaux, chaleur.
Sécurité machine	Le terme « sécurité machine » comprend toutes les mesures servant à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes pour la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.
Personne qualifiée, personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des directives, des règlements en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernés, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir la tâche nécessaire et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte (définition du personnel qualifié selon la directive IEC 364).
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt », désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été instruite au sujet des tâches qui lui ont été assignées et des dangers potentiels en cas de comportement non conforme, qui a reçu une formation le cas échéant et qui a été informée au sujet des dispositifs de sécurité et des mesures de sécurité.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Avec « avant », on entend le côté sur lequel les éléments de commande sont installés. Les opérateurs se tiennent de ce côté pour déplacer le chariot pour couverts.

Arrière

Par « arrière », on désigne la face opposée à la face avant.

Droite

Par « droite », on désigne la face qui se trouve à droite, vue de la face avant.

Gauche

Par « gauche », on désigne la face qui se trouve à gauche, vue de la face avant.

1.6 Remarques relatives à l'utilisation du manuel

1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

Ce manuel se compose de chapitres dédiés aux fonctions et tâches.

1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

Les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et mis en évidence à l'aide de pictogrammes correspondants. Cependant, le pictogramme ne remplace pas le texte de la consigne de sécurité. Il est donc indispensable de toujours lire le texte de la consigne de sécurité dans son intégralité. Dans ce manuel d'utilisation, les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et classés selon le niveau de danger par différents pictogrammes comme suit.

DANGER	**Brève description du danger**
	Il existe un danger direct de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte de ces indications. La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.

AVERTISSEMENT	**Brève description du danger**
	Il existe un danger indirect de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites. La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.

ATTENTION	**Brève description du danger**
	Il existe un risque potentiel de dommages corporels ou matériels si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites. La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.

REMARQUE	**Description brève de l'information supplémentaire**
	Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.

INFO	**Titre bref**
	Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.

2 Consignes de sécurité

2.1 Introduction

Le chapitre « Indications de sécurité » explique les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (selon les directives CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter dommages corporels, matériels et environnementaux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité figurant dans ce chapitre.

Les prescriptions de sécurité nationales et internationales en vigueur relatives à la sécurité du travail doivent être respectées. L'exploitant est tenu de se procurer les prescriptions valables à son égard. Il doit veiller à se procurer les nouvelles prescriptions et est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.

En plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé de l'union des corporations professionnelles, particulièrement en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en dérivent (BGR 110 « Sécurité et santé pour le travail dans la restauration » et BGR 111 « Sécurité et santé pour le travail dans les cuisines industrielles »).

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

Les symboles sont utilisés dans ce manuel d'utilisation pour avertir des dangers qui peuvent être engendrés par la manipulation ou le nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone de danger générale
	Tension électrique dangereuse
	Risque de blessures à la main
	Risque de coincement
	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Utiliser l'équipement de protection manuelle

2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Une manipulation négligente de l'appareil peut engendrer des dangers de mort et des risques de dommages corporels pour l'opérateur ou des tiers, ainsi que des risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

Pour assurer la sécurité de l'appareil, il convient de respecter les points suivants :

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans un état irréprochable du point de vue technique, en tenant compte des consignes de sécurité et des dangers, conformément à l'utilisation prévue et dans le respect du manuel d'utilisation.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. S'il survient un dommage, il faut immédiatement en informer les services responsables et mettre le Chariot pour couverts à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.
- L'appareil est exclusivement prévu pour le transport manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux arrêtoirs totaux avant le transport. Rouler avec les arrêtoirs bloqués peut endommager le train.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- Le Chariot pour couverts ne doit pas être freiné par les arrêtoirs totaux. Les arrêtoirs totaux sont conçus de telle sorte qu'ils ne peuvent empêcher qu'une mise en mouvement involontaire de l'appareil. L'appareil ne doit pas être posé sur un sol en pente. Après la pose, sécurisez l'appareil contre le roulement avec les deux arrêtoirs totaux.
- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez les deux poignées avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas faire rouler l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les appareils très chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Ne jamais rattraper manuellement le Chariot pour couverts s'il se renverse en raison d'une influence extérieure ou par inattention. Risque de blessures.
- En cas de transport à l'aide d'outils ou moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêtoirs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.
- Avant le transport, éteignez l'appareil, retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de connexion pour la sortir de la prise.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de connexion.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise. Danger de mort.
- Les fiches secteur et câble de connexion défectueux doivent être remplacés par un personnel qualifié et agrée avant l'utilisation.
- N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.

2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

Pour le transport du Chariot pour couverts, il faut observer les points suivants :

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- N'utilisez que des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du Chariot pour couverts.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

2.5 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien

Pour le nettoyage et l'entretien, il convient d'observer les points suivants :

- Pour effectuer des travaux de nettoyage et d'entretien, arrêtez le Chariot pour couverts, mettez-le hors tension, retirez la fiche secteur et sécurisez-le pour empêcher qu'il ne soit rallumé de manière non autorisée.
- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- Les appareils chauffants doivent être mis hors service et suffisamment refroidis avant le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.

2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage

Pour le dépannage, il convient de respecter les points suivants :

- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Pour effectuer des travaux de maintenance ou de dépannage, arrêtez le Chariot pour couverts, mettez-le hors tension, retirez la fiche secteur et sécurisez-le pour empêcher qu'il ne soit rallumé de manière non autorisée. Lors de travaux effectués au niveau de l'installation électrique, il convient de retirer la fiche de l'appareil de la prise secteur et de sécuriser l'appareil contre toute remise en marche. Ces travaux doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié.
- Lors du maniement d'huiles, graisses ou d'autres produits chimiques, il convient d'observer les prescriptions de sécurité valables pour le produit.
- Inspecter l'appareil régulièrement. Remédiez immédiatement aux défauts constatés comme, par ex., des vis desserrées ou des fils électriques brûlés.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

2.7 Remarques relatives aux dangers spécifiques

Énergie électrique

- Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.
- Les appareils faisant l'objet de travaux d'inspection, de maintenance et de dépannage doivent être hors tension et sécurisés contre toute remise en marche, si aucune tension n'est nécessaire à la réalisation de ces travaux. Ces travaux doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Le Chariot pour couverts est composé de bacs d'eau chauffés électriquement et mobiles. Ils accueillent les couverts et les trempent.
Le Chariot pour couverts est positionné de préférence au niveau des bandes de retour de la vaisselle. Il assure une simplification du travail et des écoulements lors de la restitution de la vaisselle sale.

3.2 Utilisation conforme

Le Chariot pour couverts est prévu pour l'accueil de couverts utilisés et d'eau.

L'utilisation d'autres charges n'est pas autorisée.

L'utilisation conforme comprend les procédés prescrits, le respect des spécifications données et l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en option.

Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme étant non conforme.

3.3 Utilisation abusive

Toute autre utilisation, en particulier l'alimentation du Chariot pour couverts avec d'autres éléments, n'est pas autorisée.

Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur ou dans l'appareil.

Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme. Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

3.4 Description de l'appareil

3.4.1 Vue de l'appareil chariot pour couverts

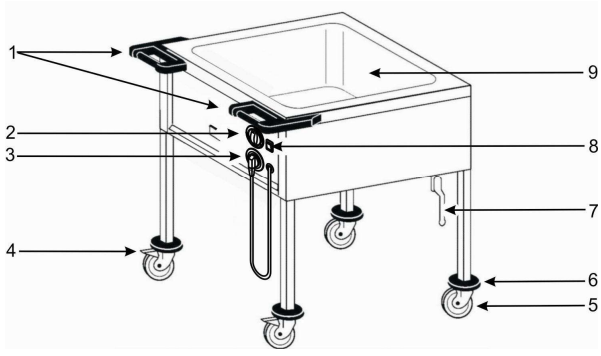


Figure 1 Aperçu de l'appareil BTH/60-60

1	Poignées	6	Roulettes pivotantes
2	Régulateur pour le réglage de la température	7	Robinet d'évacuation de l'eau
3	Câble d'alimentation avec fiche	8	Interrupteur marche/arrêt
4	Roulette avec arrêtoir total	9	Bac d'eau
5	Roulette sans arrêtoir total		

3.4.2 Description de l'appareil

Les Chariot pour couverts sont des appareils mobiles avec des bacs d'eau chauffants. Ils accueillent les couverts utilisés et évitent ainsi que les restes de nourriture ne sèchent sur les couverts.

Le bac d'eau est chauffé par un appareil de chauffage à tube. L'élément de chauffage et les composants électriques sont facilement accessibles et peuvent être démontés aisément en cas de problème.

Un fond perforé empêche les couverts d'abîmer le fond du bac. Le bac d'eau est entièrement vidé par le biais d'un robinet de vidange après le service. Il est très facile de reconnaître si le robinet est ouvert ou fermé et ce dernier est protégé contre une ouverture involontaire.

Les éléments de commande se trouvent sur la face avant du Chariot pour couverts. La température peut être réglée sans niveaux entre 20 °C et 70 °C par le biais d'un régulateur.

Les Chariot pour couverts sont équipés de roulettes que deux arrêtoirs totaux doivent fixer. Les parois latérales de l'appareil et les éléments de commande sont protégées contre les chocs par quatre roulettes pivotantes posées directement au-dessus des roulettes en plastique. Les poignées avec des bords intégrés protègent les utilisateurs contre les blessures au niveau des mains et contre les dommages sur l'appareil.

3.5 Caractéristiques techniques

	Dim.	BTH/60-60
Largeur	mm (in)	753
Profondeur	mm (in)	798
Hauteur	mm (in)	730
Poids propre	kg	40
Charge utile	kg	120
Nombre de bacs		1
Taille du bac pour GN 1/1-200 et compartiments	mm (in)	600 x 600
Conditions d'utilisation et environnementales des roulettes	˚C (˚F)	-20 à +50 (-4 à 122)
Diamètre des roulettes	mm (in)	125
Chauffage		Corps chauffant à tube en acier inoxydable
Puissance connectée	kW	2,0
Connexion électrique		230V 1N AC 50 Hz
Indice de protection		IPX4
Isolation thermique		Isolation spéciale
Réglage de la température séparé pour chaque bac		progressif
Réglage du thermostat	˚C (˚F)	20-70 (86-158)

Les labels d'homologation correspondants sont publiés sur notre site internet sous www.hupfer.de.

3.6 Plaque signalétique

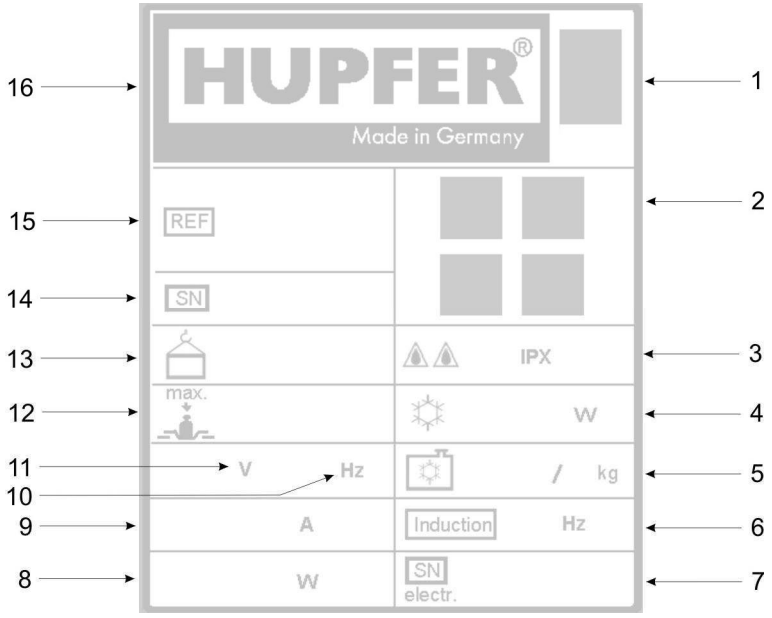


Figure 2 Plaque signalétique

1	Élimination des appareils usagés	9	Courant nominal
2	Label d'homologation	10	Fréquence
3	Indice de protection	11	Tension nominale
4	Puissance frigorifique	12	Charge utile
5	Agent de refroidissement	13	Poids propre
6	Fréquence d'induction	14	Numéro de série/numéro de commande
7	Numéro de série électrique	15	Article et brève description
8	Puissance électrique	16	Fabricant

4 Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive

4.1 Transport

ATTENTION	Dommages dus à un transport non conforme
	Lors du transport à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêtoirs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport. Si les appareils ne sont pas sécurisés correctement, il existe un risque de dommages matériels pour l'appareil et de dommages corporels par coincement. Sécurisez les appareils transportés séparément avec des dispositifs de sécurité pour le transport.

Le Chariot pour couverts est livré assemblé, c'est-à-dire qu'il est entièrement monté, y compris le chauffage.

N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids du Chariot pour couverts. Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents de livraison joints à la livraison, en fonction du contrat de vente en vigueur.

4.2 Mise en service

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures. Avant la mise en service, vérifiez si la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique (230V / 50 Hz) correspond à la tension du secteur local. Dans le cas contraire, ne mettez pas l'appareil en service. N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.

Retirez l'emballage original et vérifiez si l'appareil est complet et indemne. Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

Posez le Chariot pour couverts toujours sur une surface solide et plane lorsque vous le déballez et aussi après. Abaisser les arrêtoirs sur les deux roulettes pour que l'appareil ne puisse pas rouler.

INFO	Élimination du matériel d'emballage
	Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets

Avant la première mise en service, il faut nettoyer le Chariot pour couverts soigneusement avec un chiffon doux. Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Dans le cadre de la mise en service, il faut vérifier les fonctions suivantes de l'appareil :

- le fonctionnement des arrêtoirs totaux
- la fonction des éléments de commande et du chauffage.

4.3 Entreposage et récupération

Un entreposage temporaire doit se faire dans un environnement sec et protégé du gel. Le Chariot pour couverts doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Vérifier tous les 6 mois si l'appareil entreposé présente des signes de corrosion.

REMARQUE	**Formation d'eau de condensation**
	Il est important d'assurer une aération suffisante et d'opter pour un lieu d'entreposage sans grandes variations de température pour éviter la formation d'eau de condensation.

Pour la remise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Lors de la récupération du Chariot pour couverts, il faut éliminer tous les produits de fonctionnement et auxiliaires de manière sûre et respectueuse de l'environnement. Les matériaux recyclables doivent être récupérés séparément, conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets, et éliminés également en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets. Récupérez les matières recyclables de l'appareil (roulettes et pièces en matière plastique, etc.) séparément avant l'élimination ou remettez l'appareil à un centre de récupération des déchets. Éliminez l'électronique auprès des points de collecte correspondants.

Nous proposons à nos clients de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, adressez-vous à nous ou à un de nos partenaires commerciaux.

Les emballages et les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage en indiquant le numéro de contrat d'élimination des déchets. Si vous ne connaissez pas le numéro de contrat d'élimination des déchets valide, vous pouvez le demander auprès du service de HUPFER®.

5 Commande

AVERTISSEMENT	**Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes**
	Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la marque 3 et plus, la température maximale autorisée de 65°C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures. L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Portez des vêtements de protection adaptés.

ATTENTION	**Dégâts matériels**
	Une couche calcaire agit comme une isolation thermique et peut engendrer une accumulation de chaleur au-dessus du corps chauffant à tube et endommager le fond du bac. Il existe un risque de corrosion sous la couche calcaire. Pour les bacs à eau chauffés à sec, des failles et des microfissures peut apparaître dans le fond du bac. Un dommage total de l'appareil peut en être la conséquence.

Avant chaque utilisation, il faut vérifier que le Chariot pour couverts est exempt de dommages et défauts. Pour la mise en service, les bacs à eau de l'appareil doivent être refroidis, propre et ne doivent pas présenter de calcaire. Le cas échéant, les bacs à eau ayant déjà été utilisés dont l'eau a complètement été évacuée doivent refroidir quelques temps.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande du Chariot pour couverts sont installés sur la face avant de l'appareil.

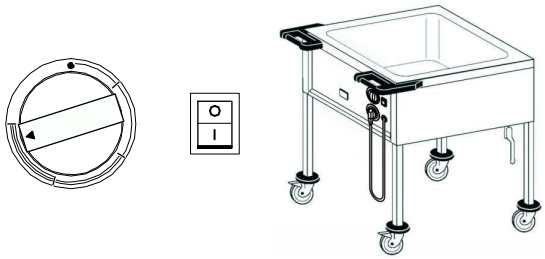


Figure 3 Éléments de commande

5.2 Fonctionnement

AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la marque 3 et plus, la température maximale autorisée de 65 °C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures. L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Portez des vêtements de protection adaptés.

Remplir le bac d'eau

- Fermer le robinet d'évacuation de l'eau.
- Remplir le bac d'eau avec env. 30-40l d'eau (hauteur de remplissage d'env. 100 mm).

INFO	Qualité de l'eau
	Utilisez une eau de l'eau du robinet riche en minéraux et dessalée afin d'éviter les dépôts calcaires.

Réglage de la température

Un interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage pour le bac d'eau sont installés sur la face avant du Chariot pour couverts.

- Connectez le Chariot pour couverts au secteur.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler le fonctionnement.
- Régler la température souhaitée pour le bac d'eau avec le bouton de réglage. Un réglage continu est possible au sein des 4 domaines de puissance.

INFO	Température de service
	Pour un niveau de remplissage de 100 mm avec de l'eau froide (15 °C) et la puissance complète de l'appareil, l'eau dans le bac d'eau atteint une température de 60 °C après env. 180 minutes.

Chargement

- Poser les couverts dans le bac d'eau.

5.3 Mesures à prendre en fin de service

Arrêt Chariot pour couverts

- Mettre tous les boutons de réglage sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Retirer la prise et accrocher le support prévu.
- Desserrer l'arrêtoir total.
- Tenir le Chariot pour couverts par les poignées et l'emmener à l'endroit souhaité.
- Sur le lieu d'utilisation, assurer avec les arrêtoirs et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.

Évacuer l’eau

AVERTISSEMENT	Risque de brûlure
	Après le fonctionnement, l’eau dans le bac d'eau peut être très chaude. Il existe un risque de brûlure si vous évacuez l'eau chaude. Agissez avec prudence. Portez des vêtements de protection adaptés.

AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Après l’évacuation de l’eau, le robinet d’évacuation de l’eau peut dépasser la température maximale autorisée de 65 °C pour les surfaces de l’appareil. Il existe un risque de brûlure. Agissez avec prudence. Portez des vêtements de protection adaptés.

REMARQUE	Ouvrir le robinet d’évacuation de l’eau
	Ne jamais activer les robinets d’évacuation de l’eau avec un outil. Pour les robinets d’évacuation fixes, travaillez avec des lubrifiants ou des huiles inoffensives (conformément à USDA-H1).

REMARQUE	Évacuer l’eau
	Les robinets d’évacuation ne doivent être ouverts qu’avec une rigole d'évacuation sur le lieu de montage ou par un écoulement de cuisine central.

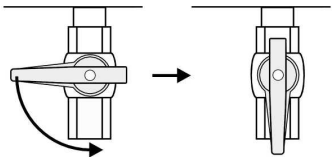


Figure 4 Ouvrir le robinet d’évacuation de l’eau

- Ouvrir le robinet d’évacuation de l’eau.
- Évacuer l’eau de bac d'eau.

Déchargement

- Après l’évacuation de l’eau, les couverts peuvent être retirés.

6 Recherche des pannes et dépannages

6.1 Mesures de sécurité

DANGER	**Danger dû à la tension électrique**
	La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures. Avant d'entamer des travaux de dépannage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

AVERTISSEMENT	**Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes**
	Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre. Laissez l'appareil refroidir suffisamment pour la recherche de la panne.

6.2 Consignes relatives au dépannage

En cas de dysfonctionnements et réclamations durant la période de garantie, adressez-vous à nos partenaires de service après-vente. Après la période de garantie, faites effectuer les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires par nos partenaires de service après-vente ou par des électriciens qualifiés.

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange originales HUPFER®. Grâce à la construction modulaire, le remplacement des composants est très aisé.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectué à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
Bruit de roulement des roulettes	Palier à roulement défectueux	Changer les roulettes.
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roues avec de l'eau.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Disjoncteur du lieu d'installation défectueux	Vérifier le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire
	Interrupteur marche/arrêt défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé
	Câble d'alimentation ou fiche secteur défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Voyant de contrôle défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
	Circuit défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle s'allume	Thermostat défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil chauffe très lentement	Trop d'eau dans le bac d'eau	Réduire la quantité d'eau
	Dépôts calcaires ou salissures dans le bac d'eau	Mettre l'appareil hors service puis décalcifier et nettoyer après le refroidissement du bac d'eau.

7 Nettoyage et entretien

7.1 Mesures de sécurité

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures. Avant de procéder au nettoyage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre. Laissez l'appareil refroidir suffisamment pour le nettoyage.

ATTENTION	Endommagement de l'appareil
	Une couche calcaire agit comme une isolation thermique et peut engendrer une accumulation de chaleur au-dessus du corps chauffant à tube et endommager le fond du bac. Il existe un risque de corrosion sous la couche calcaire. Nettoyez le bac d'eau minutieusement après chaque utilisation.

7.2 Mesures d'hygiène

Le comportement correct des opérateurs est primordial pour une hygiène optimale.

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées des prescriptions d'hygiène en vigueur sur le site et sont tenues de les observer et de les respecter.

Recouvrez les plaies aux mains et aux bras à l'aide d'un pansement imperméable à l'eau.

Ne jamais tousser ou éternuer sur des plats propres ou sur la nourriture.

7.3 Nettoyage et entretien

S'il est nettoyé régulièrement et traité avec soin, le Chariot pour couverts ne nécessite pas d'entretien particulier. Afin d'assurer un fonctionnement correct et hygiénique, le bac d'eau doit être nettoyé après chaque usage et le Chariot pour couverts au plus tard après 25 heures de fonctionnement.

Pour un nettoyage simple et rapide, nettoyez le Chariot pour couverts et le bac d'eau avec un chiffon doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge sans revêtement pour le nettoyage. Utiliser des produits de nettoyage liquides dégraissants autorisés pour l'industrie alimentaire. N'utiliser en aucun cas des nettoyeurs haute pression, des produits de nettoyage contenant du chlore, de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage secs, de la laine à nettoyer, des éponges en acier et/ou des objets tranchants.

Si des dépôts calcaires persistent après le nettoyage, ceux-ci doivent être éliminés car cela augmente la consommation d'énergie et réduit la rentabilité. Les grands dépôts calcaires peuvent endommager l'appareil. Pour décalcifier, utilisez un produit antitartre usuel ou de l'eau vinaigrée.

Le robinet de purge peut être graissé avec de la graisse adaptée aux denrées alimentaires afin de conserver son étanchéité et sa facilité d'utilisation.

Procédez ainsi pour le nettoyage du Chariot pour couverts :

- Éteindre l'appareil. Retirer la prise et l'accrocher le support prévu.
- Vider le bac d'eau et laisser refroidir.
- Nettoyer le bac d'eau et le décalcifier le cas échéant.
- Nettoyer le revêtement extérieur de l'appareil.

Tableau d'entretien

Mesures de nettoyage et d'entretien	Action	tous les jours	wtoutes les semaines	tous les mois	Intervalle
Bac d'eau	nettoyer				**x**[1]
Bac d'eau	détartrer				**x**[2]
Revêtement extérieur du Chariot pour couverts	nettoyer				**x**[2]
Roulettes	graisser				**x**[3]
Robinet d'évacuation de l'eau	graisser				**x**[2]
Câble de connexion : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				**x**[4]
Fiche secteur : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				**x**[4]

x[1] = après utilisation
x[2] = au besoin
x[3] = tous les 2 mois
x[4] = tous les 6 mois

7.4 Instructions de nettoyage spéciales

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est due à la couche passive qui se forme à la surface au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à lui seul à la formation d'une couche passive, si bien que les défauts causés par action mécanique ou d'eux-mêmes se réparent.

La couche passive se forme plus rapidement ou de nouveau lorsque l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène. La couche passive peut être endommagée ou détruite chimiquement par des produits réducteurs (consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci entrent en contact avec l'acier sous forme concentrée ou à des températures élevées.

De telles substances agressives sont p. ex. :

- substances contenant du sel ou du soufre
- chlorures (sels)
- concentrés d'épices (p. ex. moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions de sel de cuisine).

D'autres dommages peuvent être causés par :

- rouille erratique (p. ex. en provenance d'autres composants, outils ou de points de rouille)
- particules der fer (p. ex. poussière de ponçage)
- contact avec des métaux non ferreux (formation d'élément)
- manque d'oxygène (p. ex. pas d'entrée d'air, eau pauvre en oxygène).

Principes généraux de travail pour le traitement des appareils en « acier inoxydable » :

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.

- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.
- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches due à un manque de contact avec l'air.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. Sécher ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de « l'acier inoxydable ».
- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.
- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

8 Pièces de rechange et accessoires

8.1 Introduction

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange originales HUPFER®. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de garantir un fonctionnement sûr, une longue durée de vie ainsi qu'une grande puissance de transport.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.
Lors d'une commande de pièces de rechange, toujours indiquer également le numéro de commande ainsi que le numéro de position. Le numéro de commande se trouve sur la plaque signalétique du Chariot pour couverts.

Afin d'éviter les temps d'arrêt, il est recommandé de toujours avoir un kit complet de pièces de rechange en réserve ou de passer un contrat de maintenance avec un revendeur.

8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

BTH/60-60

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
014000405	Roulette directrice	Ø125mm	2
014000406	Roulette directrice	Ø125mm avec arrêtoir total	2
014001081	Câble spirale	3 x 1,0 avec prise coudée Schuko	1
0191148605	Prise aveugle	complet	1
014001300	Commutateur bistable		1
014001102	Élément chauffant	230V-2000W UL	1
0162592	Poignée de sécurité		2
0113266	Roulette	noires	4
014034027-01	Thermostat	30-115°C	1
014002170-01	Module de commutation-thermostat	complet	1
014005000	Robinet à rotule	1“pouce	1

HUPFER®

Istruzioni d’uso

Carrello per ammollo posate

BTH/60-60

4330030_A1

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Carrello per ammollo posate
Modello/i	BTH/60-60
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Casella postale 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Per un corretto funzionamento e per evitare eventuali danni, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso!

Il gestore deve provvedere ad istruire il personale operativo sulle fonti di pericolo e su eventuali errori operativi.

Modifiche riservate

I prodotti riportati nelle presenti istruzioni d'uso sono stati sviluppati tenendo conto delle esigenze di mercato e dello stato dell'arte. La HUPFER® si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti e alla relativa documentazione tecnica qualora essa lo ritenga opportuno in vista del progresso tecnico. I dati, i pesi e la descrizione delle prestazioni e del funzionamento stabilite al momento della conferma d'ordine sono vincolanti.

Versione del manuale
4330030_A1

1.2 Indice

1 Introduzione 2
1.1 Informazioni sul prodotto 2
1.2 Indice 3
1.3 Definizione dei termini 6
1.4 Informazioni sull'orientamento 6
1.5 Indicazioni sull'uso del manuale 7
1.5.1 Indicazioni sulla struttura del manuale 7
1.5.2 Indicazioni con illustrazioni sui capitoli 7

2 Norme di sicurezza 8
2.1 Introduzione 8
2.2 Segnali di avviso utilizzati 8
2.3 Norme di sicurezza sulle apparecchiature 9
2.4 Norme di sicurezza per il trasporto 10
2.5 Norme di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione 10
2.6 Norme di sicurezza per la rimozione di guasti 10
2.7 Norme su pericoli specifici 10

3 Descrizione e dati tecnici 11
3.1 Descrizione delle prestazioni 11
3.2 Uso conforme a destinazione d'uso 11
3.3 Uso improprio 11
3.4 Descrizione dell'apparecchiatura 11
3.4.1 Vista dell'apparecchio carrello per ammollo posate 11
3.4.2 Descrizione dell'apparecchiatura 12
3.5 Dati tecnici 13
3.6 Targhetta d'identificazione 14

4 Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio 15
4.1 Trasporto 15
4.2 Messa in funzione 15
4.3 Immagazzinaggio e smaltimento 16

5 Funzionamento 17
5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando 17
5.2 Esercizio 18
5.3 Norme per la messa fuori esercizio 18

6 Ricerca guasti e riparazione 20
6.1 Norme di sicurezza 20
6.2 Indicazioni sulla riparazione di guasti 20
6.3 Tabella guasti e rimedi 20

7 Pulizia e manutenzione 22

7.1 Norme di sicurezza 22

7.2 Norme igieniche 22

7.3 Pulizia e manutenzione 22

7.4 Istruzioni speciali per la manutenzione 23

8 Parti di ricambio e accessori 25

8.1 Introduzione 25

8.2 Elenco delle parti di ricambio e degli accessori 25

1.3 Indice delle sigle

<table>
<tr><th>Sigla</th><th>Definizione</th></tr>
<tr><td>BGR</td><td>Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell’associazione professionale)</td></tr>
<tr><td>BGV</td><td>Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell’associazione professionale)</td></tr>
<tr><td>CE</td><td>Communauté Européenne
Comunità Europea</td></tr>
<tr><td>BGR</td><td>Berufsgenossenschaftliche Regeln (Norme dell’associazione professionale)</td></tr>
<tr><td>DIN</td><td>Deutsches Institut für Normung
Istituito tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche</td></tr>
<tr><td>EC</td><td>European Community
Unione Europea</td></tr>
<tr><td>EN</td><td>Norma europea
Norma armonizzata per l’area dell’UE</td></tr>
<tr><td>E/V</td><td>Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura</td></tr>
<tr><td>IP</td><td>International Protection (protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il livello di protezione dell'apparecchiatura.
<table>
<tr><th>Prima cifra: Protezione contro la penetrazione</th><th>Seconda cifra: Protezione dall'acqua</th></tr>
<tr><td>0 Non protetto dal contatto, non protetto dai corpi estranei</td><td>0 Non protetto dall'acqua</td></tr>
<tr><td>1 Protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a ∅ >50 mm, protetto contro l’accesso con il dorso della mano</td><td>1 Protetto dalla caduta verticale di gocce d’acqua</td></tr>
<tr><td>2 Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei ∅ >12 mm</td><td>2 Protetto contro la caduta obliqua di gocce d’acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° verticali)</td></tr>
<tr><td>3 Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con ∅ >2,5 mm, protetto dai corpi estranei ∅ >2,5 mm</td><td>3 Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° verticali</td></tr>
<tr><td>4 Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con ∅ >1 mm, protetto dai corpi estranei ∅ >1 mm</td><td>4 Protetto dagli spruzzi d’acqua da ogni direzione</td></tr>
<tr><td>5 Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere nell'interno</td><td>5 Protetto dai getti d’acqua (ugello) da qualsiasi inclinazione</td></tr>
<tr><td>6 Protetto totalmente dal contatto, dalle infiltrazioni di polvere</td><td>6 Protetto dalle ondate o forti getti d’acqua (protezione dall'inondazione)</td></tr>
<tr><td></td><td>7 Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td></tr>
<tr><td></td><td>8 Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>LED</td><td>Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa)
Diodo luminoso</td></tr>
</table>

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde si raffreddano rapidamente dopo la cottura.
Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende il personale il personale istruito, preparato, esperto e a conoscenza delle relative disposizioni in materia che può svolgere il lavoro assegnato ed è in grado di riconoscere i possibili pericoli.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di normalizzazione mondiale che trova impiego, ad esempio, in esercizi per la lavorazione di generi alimentari o in cucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard per i contenitori di generi alimentari ne consente la facile sostituzione. La dimensione Gastronorm (GN) 1/1 è di 325 × 530 mm. I contenitori sono disponibili in diverse dimensioni di profondità.
H1	Lo standard di igiene (NSF/USDA) per lubrificanti idonei all'inevitabile contatto tecnico con alimenti.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di strumenti tecnici ed impianti.
Film di passività	Uno strato protettivo non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, i momenti torcenti, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intende quel personale istruito, esperto, addestrato e a conoscenza delle norme, delle disposizioni, delle norme antinfortunistiche e dei rapporti aziendali incaricato dai responsabili per la sicurezza dell'impianto di svolgere le rispettive attività richieste e in grado di riconoscere ed evitare i possibili pericoli durante lo svolgimento del proprio lavoro (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
Schuko	Abbreviazione di "Contatto di protezione", definisce il sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Personale addestrato	Per personale addestrato si intende il personale istruito, e se necessario, addestrato per gli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio, oltreché informato sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessari.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con 'davanti' si definisce il lato su cui sono posizionati gli elementi di comando. Gli operatori spingono il carrello per ammollo posate stando da questo lato.

Dietro

Con "dietro" si definisce il lato opposto al lato frontale (davanti).

Destra

Con "destra" si definisce il lato sulla destra visto dal lato frontale (davanti).

Sinistra

Con "sinistra" si definisce il lato sulla sinistra visto dal lato frontale (davanti).

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

Questo manuale è strutturato in capitoli relativi al funzionamento e alle destinazioni.

1.6.2 Indicazioni con illustrazioni sui capitoli

Gli avvisi e le indicazioni sono desumibili dal testo presente e caratterizzati dai corrispondenti pittogrammi. Il pittogramma non sostituisce comunque il testo dell'indicazione di sicurezza. Il testo dell'indicazione di sicurezza deve essere pertanto letto sempre per intero. Nelle presenti istruzioni d'uso i testi relativi agli avvisi e alle indicazioni note sono circoscritti come di seguito e suddivisi con diversi simboli nei seguenti livelli di pericolo.

PERICOLO	**Descrizione breve del pericolo**
	Esiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispetti lo stato di cose descritto. Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo e commentato nel dettaglio con un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.

AVVERTENZA	**Descrizione breve del pericolo**
	Esiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispetti lo stato di cose descritto. Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo e commentato nel dettaglio con un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.

ATTENZIONE	**Descrizione breve del pericolo**
	Esiste un pericolo potenziale di lesione o il pericolo di danneggiamento qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispetti lo stato di cose descritto. Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo generico e commentato nel dettaglio con un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.

AVVISO	**Descrizione breve dell'informazione addizionale**
	Si richiama l'attenzione su una particolare circostanza o si fornisce un'importante informazione addizionali sul singolo argomento.

INFO	**Titolo breve**
	Contengono informazioni addizionali per semplificare il lavoro oppure raccomandazioni sul singolo argomento.

2 Norme di sicurezza

2.1 Introduzione

Il capitolo sulle norme di sicurezza spiega i rischi connessi all'apparecchiatura ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (secondo Direttive dell'UE).

Le norme di sicurezza avvisano dei pericoli e aiutano a prevenire danni a persone, all'ambiente e alle cose. Assicurarsi di avere letto e compreso tutte le norme di sicurezza riportate in questo capitolo.

Rispettare le direttive nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le disposizioni valide nel suo caso specifico. Deve informarsi sulle disposizioni più recenti in materia ed è responsabile di comunicarle al personale.

In aggiunta alle presenti istruzioni d'uso si dovranno rispettare i regolamenti per la salute e la sicurezza sul lavoro della Federazione delle associazioni professionali dell'industria, in particolare sulla manipolazione di oggetti molto caldi e sui relativi pericoli (BGR 110 „Sicurezza e salute sul lavoro in locali e ristoranti" e BGR 111 „Sicurezza e salute sul lavoro in grandi cucine").

2.2 Segnali di avviso utilizzati

I segnali utilizzati nelle presenti istruzioni d'uso avvisano degli eventuali pericoli durante l'utilizzo o le operazioni di pulizia. Il segnale indica in entrambi i casi il tipo e la condizione del pericolo.

Si possono impiegare i seguenti segnali:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesione alle mani
	Pericolo di schiacciamento
	Pericolo per superfici a temperatura elevata
	Utilizzare guanti protettivi

2.3 Norme di sicurezza sulle apparecchiature

Il funzionamento sicuro dell'apparecchiatura dipende dall'impiego conforme alla destinazione d'uso. L'uso negligente dell'apparecchiatura può costituire un pericolo per l'operatore o terzi, o per l'apparecchiatura stessa ed altri beni materiali del gestore.

Al fine di garantire la sicurezza del dispositivo, osservare i punti seguenti:

- L'apparecchiatura può essere usata soltanto se perfettamente funzionante, tenendo conto delle norme di sicurezza e di pericolo, secondo la destinazione d'uso prevista e le istruzioni d'uso.
- Tutti gli elementi di comando e azionamento devono essere in perfetto stato e funzionare correttamente.
- Prima di ogni messa in funzione controllare che l'apparecchiatura non presenti danni e anomalie visibili. In caso di malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e mettere fuori servizio il Carrello per ammollo posate.
- Eventuali modifiche successive sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- L'apparecchiatura è concepita esclusivamente per la movimentazione manuale. Una movimentazione supportata meccanicamente non è ammessa. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i freni integrali. Una movimentazione a freni integrali bloccati puó provocare un danneggiamento del carrello.
- La movimentazione può aver luogo esclusivamente su fondo piano. Percorrendo fondi fortemente non livellati é possibile un danneggiamento del carrello.
- Il Carrello per ammollo posate non può essere frenato con i fermi integrali. I fermi integrali sono progettati per evitare movimenti autonomi dell'apparecchiatura. Non stazionare l'apparecchiatura su fondo ripido. Dopo l'arresto, l'apparecchiatura deve essere assicurata utilizzando entrambi i fermi integrali, per evitare movimenti autonomi imprevisti.
- Nell'accostarsi a pareti e nell'aggirare ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di movimentazione afferrare sempre con le mani entrambe le maniglie, non rilasciare mai l'unità durante il trasporto.
- In fase di trasporto, non movimentare l'apparecchiatura ad una velocità superiore al passo d'uomo. Gli apparecchi con carico elevato possono essere frenati e guidati solo con difficoltà. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- Non tentare mai di afferrare i Carrello per ammollo posate in caso di loro ribaltamento per fattori esterni o disattenzione. Pericolo di lesioni.
- Durante il trasporto delle apparecchiature con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, queste devono essere fissate. I freni integrali non sono sufficienti come protezione per il trasporto.
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio il dispositivo, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo d'allacciamento.
- Non spostare mai l'apparecchiatura tirando il cavo d'allacciamento.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. Pericolo di morte.
- Spine o cavo d'allacciamento danneggiati devono essere sostituiti da personale specializzato autorizzato prima del loro uso.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.

2.4 Norme di sicurezza per il trasporto

Per il trasporto del Carrello per ammollo posate osservare i seguenti punti:

- Per le operazioni di caricamento utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per il peso del dispositivo da sollevare.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso del Carrello per ammollo posate.
- Non mettere assolutamente in funzione un'apparecchiatura danneggiata ed informare immediatamente il fornitore.

2.5 Norme di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

Per la pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura osservare i seguenti punti:

- Per le operazioni di pulizia e manutenzione, mettere fuori servizio il Carrello per ammollo posate, togliere la tensione, estrarre la spina dalla presa e bloccare l'apparecchiatura per evitare un reinserimento accidentale.
- Per motivi igienici osservare attentamente le indicazioni relative alle operazioni di pulizia.
- Le apparecchiature riscaldabili devono essere messe fuori servizio e adeguatamente raffreddate prima della pulizia.
- Non pulire il dispositivo con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora nell'ambiente di lavoro siano previsti lavori di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere prima il dispositivo fuori servizio, disinserire la spina dalla rete elettrica.

2.6 Norme di sicurezza per la rimozione di guasti

Per la rimozione di guasti osservare i seguenti punti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per le operazioni di manutenzione o rimozione di guasti, mettere fuori servizio il Carrello per ammollo posate, togliere la tensione, estrarre la spina dalla presa e bloccare l'apparecchiatura per evitare un reinserimento accidentale. Per eseguire i lavori all'impianto elettrico scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e bloccarla contro un reinserimento accidentale. Questi lavori devono essere svolti esclusivamente da elettricisti specializzati.
- Per la manipolazione di olii, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le norme di sicurezza vigenti per il prodotto.
- Eseguire il controllo dell'apparecchiatura ad intervalli regolari. Eliminare immediatamente eventuali difetti, come ad es. viti allentate o cavi danneggiati.
- I lavori per la riparazione di guasti possono essere svolti esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.

2.7 Norme su pericoli specifici

Energia elettrica

- I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti solo da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato in conformità alle norme elettrotecniche.
- Scollegare dalla tensione e bloccare contro il reinserimento accidentale le apparecchiature da sottoporre alle operazioni d'ispezione e manutenzione e alla riparazione di guasti, qualora per lo svolgimento di tali lavori non sia necessaria la tensione. Ciò può essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I Carrello per ammollo posate sono vasche d'acqua riscaldate elettricamente e mobili. Sono predisposti per l'inserimento di posate adoperate, i quali vengono lasciati in ammollo.
I Carrello per ammollo posate vengono posizionati preferibilmente presso i nastri trasportatori stoviglie e provvedono per una semplificazione dei lavori e degli svolgimenti delle stoviglie sporche restituite.

3.2 Uso conforme a destinazione d'uso

I Carrello per ammollo posate sono predisposti per l'inserimento di posate adoperate e per il riempimento d'acqua.

Non è ammesso l'utilizzo di carichi di altro tipo.

L'uso conforme alla destinazione include i procedimenti citati, il rispetto delle specificazioni indicate e l'uso degli accessori originali inclusi o disponibili su richiesta.

Ogni altro uso diverso è da considerare non conforme alla destinazione prevista.

3.3 Uso improprio

Ogni altro utilizzo, in particolare il caricamento del Carrello per ammollo posate con carichi diversi da quelli indicati, è considerato non conforme alla destinazione prevista.

In nessun caso dovranno sedervi o starvi in piedi delle persone.

Il produttore e i fornitori non rispondono per danni dovuti ad un uso non conforme alla destinazione prevista. I danni risultanti da un uso non conforme alla destinazione prevista comporteranno la perdita di tutti i diritti di garanzia.

3.4 Descrizione dell'apparecchiatura

3.4.1 Vista dell'apparecchio carrello per ammollo posate

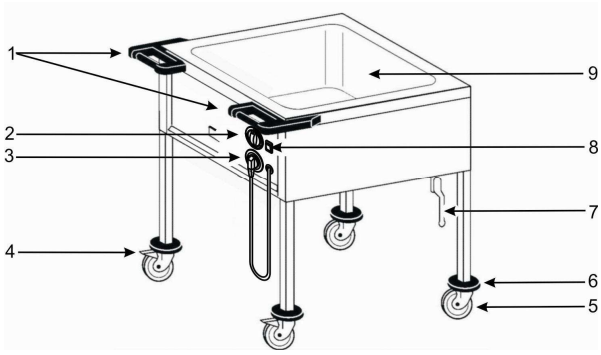


Figura 1 Vista d'insieme BTH/60-60

1	Impugnature	6	Dischi paraurti
2	Regolatore per l'impostazione della temperatura	7	Rubinetto
3	Cavo d'allacciamento con spina	8	Interruttore ON / OFF
4	Ruote sterzanti con fermi integrali	9	Coppa dell'acqua
5	Ruote sterzanti senza fermi integrali		

3.4.2 Descrizione dell’apparecchiatura

I Carrello per ammollo posate sono apparecchi mobili con vasche d'acqua riscaldabili. Sono predisposti per l'inserimento di posate utilizzate, e in tal modo impediscono incrostazioni sulle posate.

La vasca d'acqua viene riscaldata tramite un riscaldamento a tubo. Il radiatore e le componenti elettriche permettono un facile accesso e in caso di necessità di assistenza, quest'ultimi possono essere smontati senza alcun problema.

Un fondo forato inserito protegge il fondo della vasca d'acqua da danneggiamenti attraverso le posate. Dopo l'esercizio, la vasca d'acqua viene svuotata completamente tramite un rubinetto di scarico. La posizione dell'apertura e della chiusura del rubinetto di scarico é facilmente riconoscibile ed é assicurato contro un'apertura involontaria.

Gli elementi di comando sono situati sulla parte anteriore del Carrello per ammollo posate. Tramite un regolatore, viene selezionata la temperatura continua di esercizio fra 20°C e 70°C.

I Carrello per ammollo posate sono dotati di quattro ruote sterzanti, di cui due di esse sono attrezzate di fermi integrali, per il bloccaggio. I fianchi dell'apparecchio e i comandi sono protetti contro eventuali danni, attraverso quattro dischi paraurti in plastica posizionati ciascuno direttamente sulle ruote sterzanti. Le impugnature di spinta con spigolo battente integrato proteggono da eventuali ferite alle mani e danni all'apparecchio.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	BTH/60-60
Larghezza	mm (in)	753
Profondità	mm (in)	798
Altezza	mm (in)	730
Peso	kg (lb)	40
Carico utile	kg (lb)	120
Numero delle vasche		1
Misura delle vasche per GN 1/1-200 e scompartimenti	mm (in)	600 x 600
Condizioni d'impiego e ambiente delle rotelle	˚C (˚F)	-20 fino +50 (-4 fino 122)
Diametro delle rotelle	mm (in)	125
Riscaldamento		Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile
Potenza assorbita	kW	2,0
Connessione elettrica		230V 1N AC 50 Hz
Livello di protezione		IPX4
Isolamento termico		Isolamento speciale
Regolazione della temperatura, separatamente per ogni singola vasca		continua
Regolazione del termostato	˚C (˚F)	20-70 (86-158)

Per i rispettivi marchi di controllo visitare la homepage dell'azienda all'indirizzo www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

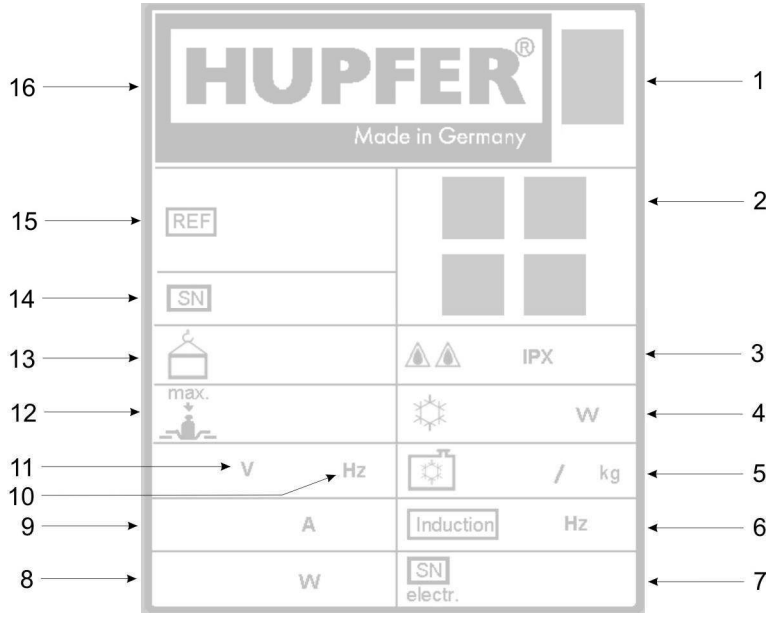


Figura 2 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento di dispositivi obsoleti	9	Corrente nominale
2	Marchi di controllo	10	Frequenza
3	Classe di protezione	11	Tensione nominale
4	Potenza frigorifera	12	Carico utile
5	Liquido refrigerante	13	Peso
6	Frequenza a induzione	14	Numero di serie/Numero ordine
7	Numero di serie elettr.	15	Articolo e definizione breve
8	Potenza elettrica	16	Costruttore

4 Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio

4.1 Trasporto

ATTENZIONE	Danneggiamenti dell'apparecchiatura per trasporto improprio
	Durante il trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, l'apparecchiatura deve essere fissata. I freni integrali non sono sufficienti come protezione per il trasporto. Il fissaggio insufficiente dell'apparecchiatura può essere causa di danni all'apparecchiatura stessa e alle persone per schiacciamento. Fissare le singole apparecchiature durante il trasporto con gli appositi elementi di fissaggio.

Il Carrello per ammollo posate viene consegnato già montato; ciò vale a dire che anche il gruppo di riscaldamento è già montato.

Per le operazioni di caricamento utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per il peso del Carrello per ammollo posate da sollevare. Possono essere utilizzati soltanto mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchiatura.

Il volume di fornitura è riportato sui documenti di trasporto allegati al carico come elencato nel relativo contratto d'acquisto.

4.2 Messa in funzione

PERICOLO	Pericolo per alta tensione
	La tensione elettrica può rappresentare un pericolo per l'incolumità delle persone ed essere causa di lesioni. Prima della messa in funzione controllare che la tensione di rete (230V / 50 Hz) riportata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete locale. In caso contrario, non mettere in funzione l'apparecchiatura. Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti umidi.

Rimuovere l'imballaggio originale e controllare l'integrità dell'apparecchiatura e l'eventuale presenza di danni. Non mettere assolutamente in funzione un'apparecchiatura danneggiata ed informare immediatamente il fornitore.

Durante la rimozione dell'imballaggio, ed anche in seguito, collocare il Carrello per ammollo posate sempre su una superficie piana e fissa. Spingere in basso i fermi integrali a entrambi le ruote, per far si che non si metta in movimento da sé.

INFO	Smaltimento del materiale d'imballaggio
	Il materiale d'imballaggio è materiale riciclabile è può essere smaltito come previsto. Separare tra loro i differenti materiali per uno smaltimento ecocompatibile. A tal fine consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

Prima della prima messa in funzione, pulire accuratamente il Carrello per ammollo posate con un panno morbido. Per la messa in funzione l'apparecchiatura deve essere pulita e asciutta.

Nell'ambito della messa in funzione devono essere controllate le seguenti funzioni:

- la funzione dei fermi integrali
- la funzione degli elementi di comando e del riscaldamento.

4.3 Immagazzinaggio e smaltimento

L'immagazzinaggio temporaneo dell'apparecchiatura deve avere luogo in ambienti asciutti e riparati da ghiaccio e gelo. Il Carrello per ammollo posate deve essere riparato dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Controllare semestralmente che le apparecchiature in magazzino non presentino tracce e danni da corrosione.

AVVISO	Formazione di condensa
	Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente e che il magazzino non sia esposto a grandi sbalzi di temperatura per evitare la formazione di condensa.

Per una nuova messa in funzione l'apparecchiatura deve essere pulita ed asciutta.

Prima di riciclare il Carrello per ammollo posate, smaltire correttamente tutti i materiali di funzionamento ed ausiliari. I materiali riciclabili devono essere separati e smaltiti correttamente secondo le direttive locali in materia di smaltimento. A tal fine consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti. Separare il materiale riciclabile dell'apparecchiatura prima del suo smaltimento (rotelle e parti in plastica, ecc.) oppure portare l'apparecchiatura all'isola ecologica. I dispositivi elettronici vanno smaltiti presso gli appositi centri di raccolta.

Ai nostri clienti offriamo il servizio di smaltimento degli apparecchi fuori uso. Contattate gli operatori della nostra azienda o uno dei nostri distributori.

L'imballaggio e il materiale d'imballaggio possono essere consegnati ad un'impresa di riciclaggio indicando il numero di contratto di smaltimento. Se non si è in possesso del numero valido del contratto di smaltimento, richiederlo al Servizio assistenza della HUPFER®.

5 Funzionamento

AVVERTENZA	Pericolo per superfici a temperatura elevata
	Con la regolazione del regolatore sulla marcatura 3 e oltre, si può superare la temperatura massima ammessa di 65 °C per le superfici di contatto delle apparecchiature. Ciò può causare ustioni. L'apparecchio può essere usato solo da personale addestrato. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

ATTENZIONE	Danni alle cose
	Uno strato di calcare opera come isolazione termica e puó causare un surriscaldamento al disopra del corpo del riscaldamento a tubo e un danno al fondo della vasca. Al di sotto dello strato di calcare, sussiste pericolo di corrosione. In caso, che le vasche d'acqua vengano riscaldate a secco, é possibile che si creino ondulazioni al fondo della vasca e che si formino delle microfratture. In questo caso, puó verificarsi un danno totale dell'apparecchio.

Prima di ogni messa in funzione controllare che il Carrello per ammollo posate non presenti danni e anomalie visibili. Per la messa in esercizio, é importante che la vasca d'acqua dell'apparecchio sia raffreddata, pulita e senza depositi calcarei. Le vasche d'acqua già utilizzate, e completamente scaricate, é eventualmente necessario lasciarle raffreddare per un certo periodo.

5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando

Gli elementi di comando del Carrello per ammollo posate sono posizionati sul lato anteriore dell'apparecchio.

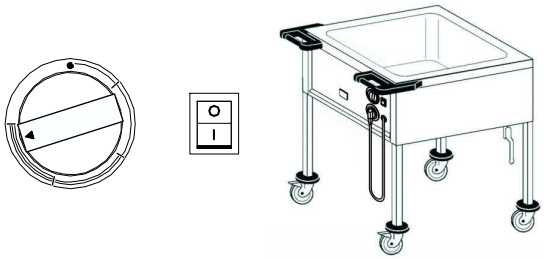


Figura 3 Elementi di comando

5.2 Esercizio

AVVERTENZA	Pericolo per superfici a temperatura elevata
	Con la regolazione del regolatore sulla marcatura 3 e oltre, si può superare la temperatura massima ammessa di 65 ° per le superfici di contatto delle apparecchiature. Ciò può causare ustioni. L'apparecchio può essere usato solo da personale addestrato. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

Riempire la vasca d'acqua

- Chiudere i rubinetti di scarico.
- Riempire la vasca d'acqua con ca. 30-40l (livello di riempimento ca. 100 mm) d'acqua.

INFO	Qualità dell'acqua
	Se si tratta di acqua di acquedotto fortemente ricco di minerali, utilizzare dell'acqua privo di sali, per diminuire depositi calcarei.

Regolare la temperatura

Sul lato anteriore del Carrello per ammollo posate sono posizionati il pulsante ON/OFF e i regolatori per la vasca d'acqua.

- Connettere il Carrello per ammollo posate alla rete elettrica.
- Accendere l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF. Il LED integrato nell'interruttore si illumina quando il dispositivo è pronto.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata per la coppa dell'acqua. Nei 4 campi di prestazione é possibile effettuare l'impostazione continua.

INFO	Temperatura d’esercizio
	Per un livello di riempimento di 100 mm con acqua fredda e di potenza completa dell'apparecchio, l'acqua nella vasca d'acqua raggiunge una temperatura di 60 °C dopo ca. 180 minuti.

Caricare

- Inserire le posate nella vasca d'acqua.

5.3 Norme per la messa fuori esercizio

Disinserire il Carrello per ammollo posate

- Impostare tutti i regolatori sulla posizione 0.
- Spegnere l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Allentare i fermi integrali.
- Spostare il Carrello per ammollo posate fino alla posizione desiderata afferrandolo per le maniglie.
- Una volta raggiunta la posizione, inserire i fermi integrali, assicurarsi che siano bloccati e che l'apparecchio non possa essere spostato involontariamente.

Scaricare l'acqua

AVVERTENZA	Pericolo di scottature
	Dopo l'esercizio, l'acqua nella vasca d'acqua puó essere bollente. Scaricando acqua bollente, vie pericolo di scottatura. Maneggiare con attenzione. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

AVVERTENZA	Pericolo per superfici a temperatura elevata
	Dopo aver scaricato l'acqua, il rubinetto di scarico può superare la temperatura massima consentita di 65° relativa alle superfici di contatto delle apparecchiature. Sussiste pericolo di scottature. Maneggiare con attenzione. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

AVVISO	Aprire il rubinetto di scarico
	In nessun caso mettere in azione i rubinetti scarico con utensile. In caso che i rubinetti siano incastrati, operare con lubrificanti non nocivi alla salute oppure isolanti (secondo USDA-H1).

AVVISO	Scaricare l'acqua
	Aprire i rubinetti di scarico solo direttamente sopra ad un canale di scolo in loco ovv. uno scarico centrale della cucina.

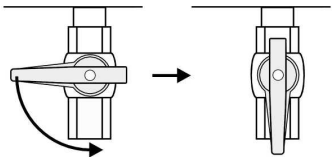


Figura 4 Rubinetto di scarico

- Aprire il rubinetto di scarico.
- Scaricare l'acqua dalla vasca d'acqua.

Scaricare

- Estrarre le posate dopo aver scaricato l'acqua.

6 Ricerca guasti e riparazione

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	**Pericolo per alta tensione**
	La tensione elettrica può rappresentare un pericolo per l'incolumità delle persone ed essere causa di lesioni. Prima di iniziare la ricerca del guasto, disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e inserirla nell'alloggiamento predisposto.

AVVERTENZA	**Pericolo per superfici a temperatura elevata**
	Le apparecchiature riscaldate possono essere ardenti dopo l'utilizzo e si raffreddano solo lentamente all'aria. Lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di iniziare la ricerca del guasto.

6.2 Indicazioni sulla riparazione di guasti

In caso di funzionamento difettoso e reclami nel periodo di garanzia, rivolgersi ai nostri addetti del servizio assistenza. Eventuali interventi necessari successivi al termine di scadenza della garanzia devono essere effettuati dai nostri partner del Servizio assistenza o da elettricisti specializzati.

Le operazioni di assistenza tecnica possono essere effettuate solo da personale specializzato.

I componenti difettosi possono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali HUPFER®. La struttura modulare consente la facile sostituzione dei singoli componenti.

In caso di richiesta del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta identificativa e il numero articolo corrispondente.

Regolari operazioni d'ispezione e manutenzione prevengono avarie di funzionamento e garantiscono la sicurezza dell'apparecchiatura.

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibili cause	Rimedio
Rumore generato dalle ruote sterzanti	Cuscinetto a rulli difettoso	Sostituire le rotelle orientabili.
	Superficie delle rotelle appiccicosa	Pulire le ruote sterzanti con acqua.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo è spenta	Fusibile esterno difettoso	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo
	Interruttore ON/OFF difettoso	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
	Cavo di collegamento alla rete o spina difettosi	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
Il dispositivo diventa caldo, la spia di controllo è spenta	Spia di controllo difettosa	Mettere fuori servizio il dispositivo, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
	Circuito elettrico difettoso	Mettere fuori servizio il dispositivo, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.

Guasto	Possibili cause	Rimedio
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo è accesa	Termostato difettoso	Mettere fuori servizio il dispositivo, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
L'apparecchiatura si riscalda solo molto lentamente	troppa acqua nella vasca d'acqua	ridurre la quantità dell'acqua
	depositi calcarei o impurità nella vasca d'acqua	Mettere l'apparecchio fuori funzione e dopo raffreddatosi, decalcificare e pulire la coppa dell'acqua

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	**Pericolo per alta tensione**
	La tensione elettrica può rappresentare un pericolo per l'incolumità delle persone ed essere causa di lesioni. Prima di iniziare le operazioni di pulizia, disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e inserirla nell'alloggiamento predisposto.

AVVERTENZA	**Pericolo per superfici a temperatura elevata**
	Le apparecchiature riscaldate possono essere ardenti dopo l'utilizzo e si raffreddano solo lentamente all'aria. Lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.

ATTENZIONE	**Danni all'apparecchiatura**
	Uno strato di calcare opera come isolazione termica e puó causare un surriscaldamento al disopra del corpo del riscaldamento a tubo e un danno al fondo della vasca. Al di sotto dello strato di calcare, sussiste pericolo di corrosione. Pulire accuratamente la vasca d'acqua dopo ogni utilizzo.

7.2 Norme igieniche

La condotta corretta del personale è indispensabile per l'igiene ottimale.

Tutto il personale deve conoscere, rispettare e seguire le norme igieniche locali vigenti.

Coprire eventuali ferite a mani e braccia con cerotti impermeabili.

Non tossire o starnutire su posate pulite o pietanze.

7.3 Pulizia e manutenzione

Seguendo una pulizia regolare, e se trattato con la dovuta accortezza, il Carrello per ammollo posate non necessita di cure particolari. Per garantire un perfetto funzionamento igienico, pulire la vasca d'acqua dopo ogni utilizzo, e il Carrello per ammollo posate al piú tardi ogni 25 ore di servizio.

Per la pulizia accurata e rapida del Carrello per ammollo posate e della vasca d'acqua utilizzare un panno morbido. Per la pulizia generale utilizzare un panno morbido oppure una spugna non abrasiva. Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare. Non utilizzare mai pulitrici ad alta pressione, detergenti contenenti cloro, polveri abrasive o altri detergenti a secco, cascami di lana, spugnette d'acciaio e/o oggetti taglienti.

Se dopo la pulizia della vasca d'acqua dovessero presentarsi ancora depositi calcarei, é importante che vengano rimossi, altrimenti il consumo energetico aumenta e l'economicità diminuisce. Adesioni di calcare intensi possono causare danni all'apparecchio. Per decalcificare, utilizzare decalcificanti per superfici o acqua con aceto di uso commerciale.

È possibile lubrificare il rubinetto di scarico con lubrificanti non nocivi alla salute, per garantire la tenuta stagna e un libero funzionamento.

Per pulire il Carrello per ammollo posate procedere nel modo seguente:

- Mettere fuori servizio l'apparecchiatura. Estrarre la spina dalla presa e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Scaricare la vasca d'acqua e lasciarla raffreddare.
- Pulire, eventualmente decalcificare la vasca d'acqua.
- Pulire il rivestimento esterno.

Tabella di manutenzione

Norme di pulizia e manutenzione	Azione	giornalmente	wsettimanalmente	mensilmente	intervallo
Coppa dell'acqua	pulire				x[1]
Coppa dell'acqua	decalcificare				x[2]
Rivestimento esterno del Carrello per ammollo posate	pulire				x[2]
Rotelle orientabile	lubrificare				x[3]
Rubinetto	lubrificare				x[2]
Cavo di connessione: difetti meccanici e invecchiamento	controllare				x[4]
Spina: difetti meccanici e invecchiamento	controllare				x[4]

x[1] = dopo l'uso
x[2] = quando necessario
x[3] = ogni 2 mesi
x[4] = ogni 6 mesi

7.4 Istruzioni speciali per la manutenzione

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili si basa su un film di passività che si forma sulla superficie a contatto con l'ossigeno. L'ossigeno contenuto nell'aria è già sufficiente per la formazione di tale film che, in caso di danneggiamento, si ripristina integralmente da solo.

Il film di passività si forma più rapidamente o nuovamente se l'acciaio viene a contatto con acqua contenente ossigeno. La rottura del film di passività può essere dovuta ad attacco chimico o all'azione di agenti riducenti (accettori di ossigeno), se questi agiscono sull'acciaio in forma concentrata o ad elevate temperature.

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

- Le sostanze saline e solforose
- Cloruri (sali)
- Concentrati di erbe aromatiche (p.es. senape, essenza d'aceto, dadi agli aromi, soluzioni di sale da cucina).

Altri danni possono essere provocati da:

- Ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine volatile)
- Particelle di ferro (ad es. pulviscolo di rettifica)
- Contatto con metalli non ferrosi (corrosione galvanica)
- Carenza d'ossigeno (ad es. nessuna aerazione, acqua povera di ossigeno).

Principi generali di lavoro per il trattamento di apparecchiature in "acciaio inox":

- Mantenere la superficie esterna delle apparecchiature in acciaio inossidabile sempre pulite e ben accessibile all'aria.

- Utilizzare i comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Pulire rimuovendo quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto questi depositi può avere luogo una corrosione per l'insufficiente afflusso d'aria.
- Dopo ogni operazione di pulizia, rimuovere accuratamente con uno straccio i residui di detergente. Successivamente asciugare bene la superficie.
- Non portare i componenti in acciaio inox a contatto con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. per un periodo più lungo del necessario. Anche i vapori acidi che si sviluppano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione "dell'acciaio inossidabile".
- Evitare di danneggiare le superfici in acciaio inox, in particolare mediante altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.
- I residui di metalli estranei formano minuscoli elementi chimici in grado di provocare la corrosione. In ogni caso è bene evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con il ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato sono causa di ruggine per abrasione.

8 Parti di ricambio e accessori

8.1 Introduzione

Le operazioni di assistenza tecnica possono essere effettuate solo da personale specializzato.

I componenti difettosi possono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali HUPFER®. Soltanto così è possibile garantire un funzionamento sicuro e una durata superiore insieme ad un'elevata capacità di trasporto.

In caso di richiesta del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta identificativa e il numero articolo corrispondente.
Per l'ordinazione di parti di ricambio indicare sempre il numero d'ordine e il numero della posizione. Il numero dell'ordine si trova sulla targhetta identificativa del Carrello per ammollo posate.

Per evitare tempi di inattività, ordinare sempre un kit completo di parti di ricambio o stipulare un contratto di manutenzione con un rivenditore specializzato.

8.2 Elenco delle parti di ricambio e degli accessori

BTH/60-60

Numero parte di ricambio	Descrizione articolo	Modello	Qt.
014000405	Rotella orientabile	Ø125mm	2
014000406	Rotella orientabile	Ø125mm con freno integrale	2
014001081	Allacciamento a spirale	3 x 1,0 con spina a gomito Schuko	1
0191148605	Presa cieca	Completo	1
014001300	Interruttore a bilico		1
014001102	Elemento radiante	230V-2000W UL	1
0162592	Impugnatura di spinta di sicurezza		2
0113266	Disco paraurti	nero	4
014034027-01	Termostato	30-115℃	1
014002170-01	Modulo commutazione del termostato	Completo	1
014005000	Valvola a sfera	1" pollice	1

HUPFER®

Gebruiksaanwijzing

Bestekweekwagen

BTH/60-60

4330030_A1

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Bestekweekwagen
Apparatuurtype/ n	BTH/60-60
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postbus 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Voor een veilige werking en om schaden te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

Zorgt u ervoor, dat het bedienpersoneel op gevarenbronnen en mogelijke foutieve bedieningen attent gemaakt is.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden onder het in acht nemen van de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor, wijzigingen aan de producten en aan de bijbehorende technische documentatie aan te brengen, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorslaggevend zijn altijd de in de opdrachtbevestiging als bindend gegarandeerde gegevens en gewichten alsmede de prestatie- en functiebeschrijving.

Handboekuitgave
4330030_A1

1.2 Inhoudsopgave

1 Inleiding 2
1.1 Apparatuurinformatie 2
1.2 Inhoudsopgave 3
1.3 Begripsdefinities 6
1.4 Oriënteringsaanwijzingen 6
1.5 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek 7
1.5.1 Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek 7
1.5.2 Hoofdstuk overkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen 7

2 Veiligheidsaanwijzingen 8
2.1 Inleiding 8
2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen 8
2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid 9
2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport 10
2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud 10
2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen 10
2.7 Aanwijzingen voor specifieke gevaren 10

3 Beschrijving en technische gegevens 11
3.1 Bestek van de specificatie 11
3.2 Gebruik volgens de toepassing 11
3.3 Verkeerd gebruik van de toepassing 11
3.4 Apparaatbeschrijving 11
3.4.1 Detailtekening bestekweekwagen 11
3.4.2 Apparaatbeschrijving 12
3.5 Technische gegevens 13
3.6 Typeplaatje 14

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting 15
4.1 Transport 15
4.2 Inbedrijfstelling 15
4.3 Opslag en recycling 16

5 Bediening 17
5.1 Toewijzing en functie van de bedieningselementen 17
5.2 Bedrijf 18
5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde 18

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering 20
6.1 Veiligheidsmaatregelen 20
6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen 20
6.3 Fout- en maatregelentabel 20

7 Reiniging en onderhoud 22

7.1 Veiligheidsmaatregelen 22

7.2 Hygiëne maatregelen 22

7.3 Reiniging en onderhoud 22

7.4 Speciale verzorgingsaanwijzingen 23

8 Reserveonderdelen en accessoires 25

8.1 Inleiding 25

8.2 Reserveonderdeel- en accessoirelijst 25

1.3 Afkortingsoverzicht

Afkorting	Definitie
BGR	Regel ongevallenverzekering (Berufsgenossenschaftliche Regel)
BGV	Ongevallenverzekering voorschrift (Berufsgenossenschaftliche Vorschrift)
CE	Communauté Européenne Europese gemeenschap
BGR	Regels ongevallenverzekering (Berufsgenossenschaftliche Regeln)
DIN	Duits instituut voor normen Duits instituut voor normen, technische regelwerken en technische specificaties
EC	European Community Europese Unie
EN	Europese Norm Geharmoniseerde norm voor het bereik van de EU
E/V	Reserve- resp. slijtagedeel
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan.
LED	Light Emitting Diode Lichtdiode

Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen		Tweede cijfer: Bescherming tegen water	
0	Geen aanrakingsbescherming, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water
1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen ∅ >50 mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels
2	Bescherming tegen groot oppervlakkig contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen ∅ >12 mm	2	Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. loodrecht)
3	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met ∅ >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen ∅ >2,5 mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° uit loodrecht
4	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met ∅ >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen ∅ >1 mm	4	Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen
5	Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5	Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek
6	Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6	Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (overstromingsbescherming)
		7	Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen
		8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Geautoriseerde vakman	Als geautoriseerde vakman geldt een bevoegde persoon die door de fabrikant of door de geautoriseerde service of door een van de fabrikant in opdracht gegeven onderneming geschoold is.
Cook&Chill- keukens	„Koken en koelen“: Keukens, waarin warme maaltijden na het gaar worden zo snel mogelijk gekoeld worden.
Cook&Serve- keukens	"Koken en serveren": Keukens, waarin warme maaltijden onmiddellijk na de toebereiding worden geserveerd of tot het consumeren warm worden gehouden.
Vakman	Als vakman geldt, wie op grond van de vakopleiding, kennis en ervaring, alsmede kennis van de desbetreffende bepalingen, de overgedragen werkzaamheden beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig herkennen kan.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldig meetsysteem, dat bijv. in levensmiddelverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen wordt een probleemloze uitwisseling van levensmiddelcontainers mogelijk gemaakt. De basisafmeting Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 325×530mm. Inzetdelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
Controle, controleren	Vergelijken met bepaalde toestanden en/of eigenschappen zoals bijv. beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Machineveiligheid	Door het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moeten voorkomen. Basis zijn nationaal alsook voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparatuur en installaties.
Passievering	Een niet metallische beschermlaag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlangzaamt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals bijv. gewicht, draaimomenten, inhoud, temperatuur.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen, die op grond van hun opleiding, ervaring en scholing alsmede hun kennis over desbetreffende normen, bepalingen, ongevallenpreventie voorschriften en bedrijfcondities, door de voor de veiligheid van de installatie verantwoordelijke bevoegd zijn, de telkens noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren, en daarbij mogelijke gevaren herkennen en vermijden kunnen (Definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Schuko (stopcontact met randaarde)	Afkorting van "Aardingscontact", aanduiding van een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
Opgeleide personen	Als opgeleide persoon geldt degene die instructie hebben gehad voor de aan hem/haar opgedragen werkzaamheden, met de mogelijke gevaren bij ondeskundig gedrag bekend zijn gemaakt en instructies hebben gehad over de noodzakelijke beveiligingsinrichtingen en beveiligingsmaatregelen.

1.5 Oriënteringsaanwijzingen

Vooraan

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid waaraan de bedieningselementen zijn aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de bestekweekwagen voort te bewegen.

Achter

Met ’achter’ wordt de van de voorzijde (vooraan) afgewende zijde aangeduid.

Rechts

Met ’rechts’ wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien rechts ligt.

Links

Met ’links’ wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien links ligt.

1.6 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.6.1 Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taakgeoriënteerde hoofdstukken.

1.6.2 Hoofdstuk overkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen

Waarschuwings- en aanwijzingsteksten zijn van de overige tekst gescheiden en door respectievelijke pictogrammen bijzonder gekenmerkt. Het pictogram kan echter de tekst van de veiligheidsaanwijzing niet vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet daarom altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuwings- en aanwijzingsteksten als volgt afgegrensd en door verschillenden symbolen in volgende veiligheidsniveaus onderverdeeld.

GEVAAR	**Korte beschrijving van het gevaar**
	Er bestaat een direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt. Het soort van gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.

WAARSCHUWING	**Korte beschrijving van het gevaar**
	Er bestaat een indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact opgevolgd worden resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt. Het soort van gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.

WEES VOORZICHTIG	**Korte beschrijving van het gevaar**
	Er bestaat potentieel een gevaar op lichamelijk letsel en gevaar voor materiële schade, als deze aanwijzingen niet exact worden opgevolgd, resp. geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt door een algemeen symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.

OPMERKING	**Korte beschrijving van de extra informatie**
	Er wordt gewezen op bijzondere omstandigheden, resp. belangrijke extra informatie die betrekking heeft op het onderwerp.

INFO	**Korte titel**
	Bevatten extra informatie voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden of aanbevelingen die betrekking hebben op het onderwerp.

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

Het hoofdstuk veiligheidsaanwijzingen verklaart de met het apparaat verbonden risico's in zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU- richtlijn).

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en moeten helpen, schade aan personen, het milieu en materiële schade te verhinderen. Zorg ervoor dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De telkens geldige nationale en internationale veiligheidsvoorschriften voor de werkveiligheid moeten worden aangehouden. De exploitant is voor het aanschaffen van de voor hem geldende voorschriften verantwoordelijk. De exploitant moet telkens voor de nieuwste voorschriften zorgen en is ervoor verantwoordelijk, dat de bediener met deze voorschriften vertrouwd gemaakt wordt.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheidbescherming van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen aangehouden worden. In het bijzonder, wat de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren betreft (BGR 110 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in restaurants" en BGR 111 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in grootkeukens").

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

Symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt, om op gevaren te wijzen, die door de bediening of reinigingsprocessen zouden kunnen ontstaan. Het symbool wijst daarbij in beide gevallen op de aard en gegevenheid van het gevaar.

Volgende symbolen kunnen gebruikt worden:

	Algemeen gevaar
	Gevaarlijke elektrische spanning
	Gevaar van handletsel
	Gevaar door bekneld raken
	Gevaar door hete oppervlakken
	Handbescherming gebruiken

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid

Het veilige bedrijf van het apparaat is afhankelijk van het gebruik volgens de toepassing en een omzichtig gebruik. Een nonchalante omgang met het apparaat kan tot gevaren voor lijf en leven van de bediener of derden, alsmede tot gevaar voor dit apparaat zelf en andere materiële waarde van de exploitant leiden.

Voor het garanderen van de machineveiligheid moeten daarom volgende punten in acht worden genomen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand, veiligheids- en gevaarbewust, volgens de toepassing en met inachtneming van de gebruiksaanwijzing worden ingezet.
- Alle bedien- en drukelementen moeten in technisch feilloze en veilig functionerende toestand zijn.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de Bestekweekwagen stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming toegestaan.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.
- De wagen mag uitsluitend over een vlakke bodem worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren of trappen kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De Bestekweekwagen mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen wegrollen beveiligen.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Tijdens het transport beide duwgrepen met beide handen vasthouden, het apparaat tijdens het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen apparaten kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel moet het transport met twee personen worden uitgevoerd.
- Door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid tot kantelen gebrachte Bestekweekwagen nooit handmatig opvangen. Letselgevaar.
- Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportzekering.
- Voor het transport het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder inhangen.
- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel verrijden.
- Wanneer de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze voor het instoppen in het stopcontact worden gedroogd. Levensgevaar.
- Beschadigde netstekkers of aansluitkabel moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden uitgewisseld.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het gebruik van de Bestekweekwagen rekening houden met de volgende punten:

- Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van het te tillen apparaat goedgekeurd zijn.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de Bestekweekwagen goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud rekening houden met de volgende punten:

- Bij reinigings- en onderhoudsmaatregelen de Bestekweekwagen buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen zorgvuldig in acht worden genomen.
- Verwarmbare apparaten moeten voor de reiniging buiten bedrijf worden gesteld en afgekoeld zijn.
- Het apparaat niet met dampstraal- of hogedrukreiniger schoonmaken. Als er in de omgeving werkzaamheden met dampstraal- of hogedrukreinigers zijn gepland dan moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van een storing moeten volgende punten in acht genomen worden:

- De locaal geldige ongevallenpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het verhelpen van revisie en een storing de Bestekweekwagen buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het stroomnet gescheiden worden en moet tegen inschakelen worden beveiligd. Deze werkzaamheden mogen uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.
- Neem bij de omgang met oliën, vetten en andere chemische substanties de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften in acht.
- In regelmatige afstanden inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse schroefverbindingen resp. vastgesmolten of beschadigde kabels onmiddellijk vervangen.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitende door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte onderdelen dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.7 Aanwijzingen voor specifieke gevaren

Elektrische energie

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend van een elektricien of van geautoriseerde vaklui onder leiding en opzicht van een elektricien in overeenstemming met de elektrotechnische regels worden uitgevoerd.
- Apparatuur, waaraan inspectie- en onderhoudswerkzaamheden en het verhelpen van storingen worden doorgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen het opnieuw inschakelen worden beveiligd, wanneer geen spanning voor deze werkzaamheden noodzakelijk is. Dit mag uitsluitend van een elektricien worden uitgevoerd.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Bestek van de specificatie

Bestekweekwagen zijn elektrisch verwarmde en mobiele waterkuipen. Deze nemen gebruikte bestekdelen op en weken ze voor.
Bestekweekwagen worden bij voorkeur aan serviesgoed-terugloopbanden gepositioneerd en zorgen voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden bij de teruggave van vuil serviesgoed.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Bestekweekwagen zijn voor de opname van gebruikte bestekdelen en water bestemd.

Het gebruik van andere belastingen is niet toegestaan.

Het gebruik volgens de toepassingen is inclusief het voorgegeven proces, het aanhouden van de aangegeven specificaties, als ook het gebruik van de meegeleverde of extra verkregen originele accessoires.

Ieder ander gebruik van de apparaat geldt als niet volgens de toepassing.

3.3 Verkeerd gebruik van de toepassing

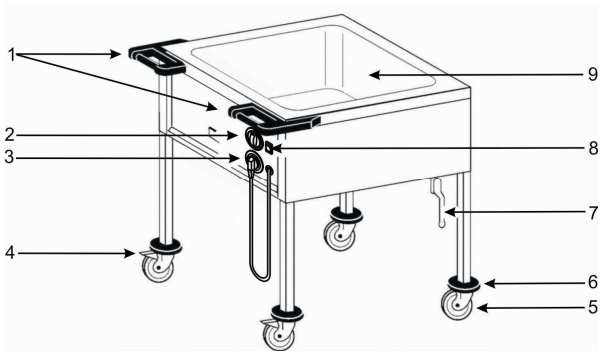
Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de Bestekweekwagen met andere lasten als aangegeven, geldt als niet toegestaan.

In geen geval mogen zich personen op, of in het apparaat zetten of plaatsen.

Bij niet gebruiken volgens de toepassing neemt de fabrikant en de leverancier geen verantwoording voor schade. Schade door niet bedoeld gebruik leiden tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitgarantie.

3.4 Apparaatbeschrijving

3.4.1 Detailtekening bestekweekwagen



Afbeelding 1 Detailtekening BTH/60-60

1	Duwgrepen	6	Stootwielen
2	Regelaar voor de instelling van de temperatuur	7	Waterafvoerkraan
3	Aansluitleiding met netstekker	8	Aan-/uitschakelaar
4	Zwenkwiel met blokkeerrem	9	Waterkuip
5	Zwenkwiel zonder blokkeerrem		

3.4.2 Apparaatbeschrijving

Bestekweekwagen zijn mobiele apparaten met verwarmbare waterkuipen. Deze nemen gebruikte bestekdelen op en verhinderen zo dat etensresten op de bestekdelen indrogen.

De waterkuip wordt d.m.v een buisverwarmingselementen verwarmd. De verwarmingselementen en elektrische onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en kunnen voor servicedoeleinden zonder problemen worden gedemonteerd.

Een ingelegde zeefbodem beschermt de bodem van de waterkuip tegen beschadiging door bestekdelen. Na het bedrijf wordt de waterkuip compleet door een waterafvoerkraan geleegd. De openings- resp. afsluittoestand van de waterafvoerkraan is gemakkelijk te herkennen en tegen het onopzettelijk openen beveiligd.

De bedieningselementen bevinden zich aan de voorzijde van de Bestekweekwagen. Via een regelaar wordt de bedrijfstemperatuur traploos tussen 20°C en 70°C ingesteld.

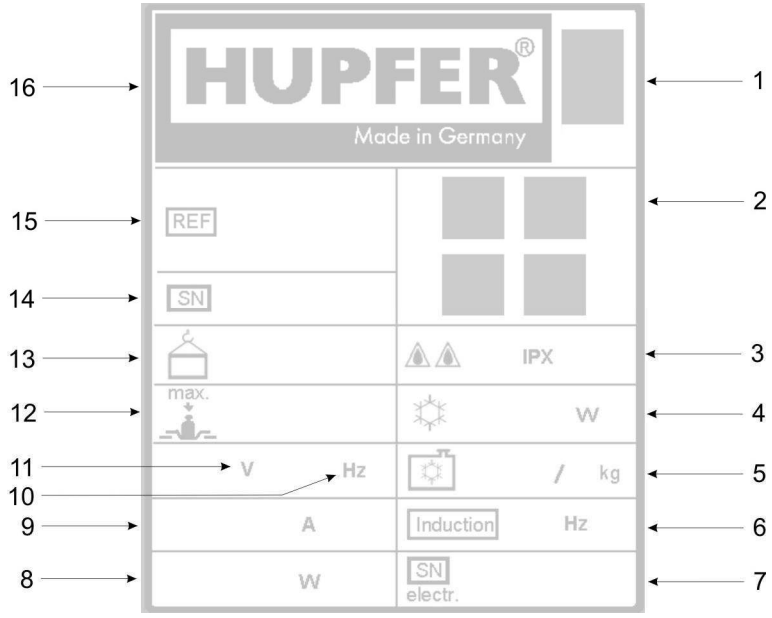
Bestekweekwagen zijn uitgerust met vier zwenkwielen, waarvan er twee met blokkeerremmen zijn uitgevoerd. De zijwanden van het apparaat en de bedieningselementen worden door vier, direct boven de zwenkwielen aangebrachte stootwielen beschermd tegen beschadigingen. Duwgrepen met geïntegreerde stootranden beschermen tegen verwondingen aan de handen en voor beschadiging aan het apparaat.

3.5 Technische gegevens

	Afm.	BTH/60-60
Breedte	mm (in)	753
Diepte	mm (in)	798
Hoogte	mm (in)	730
Eigen gewicht	kg (lb)	40
Laadvermogen	kg (lb)	120
Aantal bakken		1
Bakgrootte voor GN 1/1-200 en onderverdelingen	mm (in)	600 x 600
Voorwaarden voor het gebruik en de omgeving-somstandighe-den van de wielen	˚C (˚F)	-20 tot +50 (-4 tot 122)
Wieldiameter	mm (in)	125
Verwarming		Roestvrijstalen verwarmingselement
Aansluitwaarde	kW	2,0
Elektrische aansluiting		230V 1N AC 50 Hz
Beschermklasse		IPX4
Thermische isolatie		Speciale isolatie
Temperatuurre-geling, voor iedere bak af-zonderlijk		traploos
Thermostaa-tinstelling	˚C (˚F)	20-70 (86-158)

Het betreffende goedkeuringsmerk vindt u op onze homepage onder: www.hupfer.de.

3.6 Typeplaatje



Afbeelding 2 Typeplaatje

1	Afgedankte apparaten afvalverwerking	9	Nominale stroom
2	Goedkeuringsmerk	10	Frequentie
3	Veiligheidsklasse	11	Nominale spanning
4	Koelvermogen	12	Laadvermogen
5	Koelmiddel	13	Eigen gewicht
6	Inductiefrequentie	14	Serienummer/opdrachtnummer
7	Elektr. serienummer	15	Artikel en korte benaming
8	Elektr. vermogen	16	Fabrikant

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

WEES VOORZICHTIG	Apparatuurschade als gevolg van ondeskundig transport
	Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportzekering. Bij niet voldoende beveiligde apparaten bestaat het gevaar van materiële schade aan het apparaat en personenschade door bekneld raken. Beveilig alleen staande apparaten tijdens het transport met respectievelijke transportbeveiligingen.

De Bestekweekwagen wordt in de gemonteerde toestand geleverd, d.w.z. het is inclusief verwarming compleet gemonteerd.

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van de Bestekweekwagen goedgekeurd zijn. Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van het apparaat goedgekeurd zijn.

De desbetreffende leveromvang moet in overeenstemming met het geldige koopcontract op de met levering bijgevoegde verzendpapieren zijn uitgevoerd.

4.2 Inbedrijfstelling

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V / 50 Hz) met de ter plekke aanwezige netspanning overeenkomt. Stel het apparaat anders niet in bedrijf. Gebruik in vochtige ruimtes geen verlengkabels.

De originele verpakking verwijderen en controleren, of het apparaat compleet en onbeschadigd is. Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

De Bestekweekwagen bij het uitpakken en ook later altijd op een vaste, zo mogelijk vlakke, ondergrond neerzetten. De blokkeerremmen op de beide zwenkwielen omlaag drukken om het apparaat tegen wegrollen te beveiligen.

INFO	Afvalverwerking van het verpakkingsmateriaal
	Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclingmateriaal en kan overeenkomstig worden verwijderd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerkingverantwoordelijke er worden mee in betrokken

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de Bestekweekwagen grondig met een zachte doek worden gereinigd. Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

In het kader van de inbedrijfstelling moeten volgende apparatuurfuncties worden gecontroleerd:

- de functie van de blokkeerremmen
- de functie van de bedieningselementen en de verwarming.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in droge en vorstvrije omgeving plaats vinden. De Bestekweekwagen moet met geschikt afdekmateriaal tegen stof worden beschermd.

Het apparaat moet aan de opslagplaats alle 6 maanden op schade voor corrosie worden onderzocht.

OPMERKING	Condenswatervorming
	Let erop dat voldoende ventilatie aanwezig is en dat de opslagplaats geen grote temperatuurschommelingen heeft, om de vorming van condenswater te verhinderen.

Voor het weer in gebruik nemen moet het apparaat schoon en droog zijn.

Wordt de Bestekweekwagen gebruikt, moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Bruikbare materialen moeten in overeenstemming met aan de plaatselijke afvalverwerkingverordeningen worden gescheiden en eventueel milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerkingverantwoordelijke mee worden in betrokken. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat aan een recyclingcentrum toevoeren. De elektronica bij respectievelijke verzamelplaatsen deponeren.

Wij bieden onze klanten aan, hun oude apparaten door ons te laten deponeren. Contacteert u hierbij ons of één van onze verkoopspartner.

Verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen met opgaaf van het afvalverwerking contractnummer bij een recyclingonderneming worden afgegeven. Indien het geldige afvalverwerking contractnummer niet voorligt, kan deze bij de HUPFER® - service worden nagevraagd.

5 Bediening

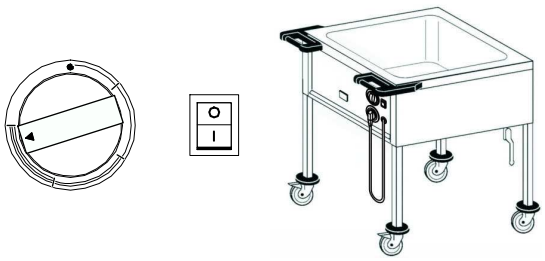
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Als de regelaar op de markering 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65 °C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Dit kan verbrandingen veroorzaken. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WEES VOORZICHTIG	Materiële schade
	Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteophoping boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Bij droog verwarmde waterkuipen kan de bakbodem kromtrekken en kunnen er haarscheurtjes ontstaan. Dit kan totaalschade aan het apparaat tot gevolg hebben.

Voor ieder bedrijf moet de Bestekweekwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Voor de inbedrijfstelling moet de waterkuip van het apparaat zijn afgekoeld, schoon en vrij van kalkafzettingen zijn. Eventueel moeten de gebruikte waterkuipen, waaruit het water volledig werd afgevoerd, enige tijd afkoelen.

5.1 Toewijzing en functie van de bedieningselementen

De bedieningselementen van de Bestekweekwagen zijn aan de voorzijde van het apparaat aangebracht.



Afbeelding 3 Bedieningselementen

5.2 Bedrijf

WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Als de regelaar op de markering 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65 °C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Dit kan verbrandingen veroorzaken. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

Waterkuip vullen

- Waterafvoerkraan sluiten.
- Waterkuip met ca. 30-40l (vulhoogte ca. 100 mm) water vullen.

INFO	Waterkwaliteit
	Gebruik bij sterk mineraalhoudend leidingwater gedemineraliseerd water om kalkafzettingen te voorkomen.

Temperatuur instellen

Aan de voorzijde van de Bestekweekwagen zijn de aan-/uitschakelaar en de regelaars voor de waterkuip aangebracht.

- De Bestekweekwagen aan het stroomnet aansluiten.
- Het apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar gaat branden.
- Met de regelaar de gewenste temperatuur voor de waterkuip instellen. Binnen de 4 deelgebieden is een traploze instelling mogelijk.

INFO	Bedrijfstemperatuur
	Bij een vulpeilhoogte van 100 mm met koud water (15 °C) en maximaal vermogen van het apparaat, bereikt het water in de waterkuip na ca. 180 minuten een temperatuur van 60 °C.

Laden

- Bestekdelen in de waterkuip leggen.

5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde

Bestekweekwagen stopzetten

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Het apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Blokkeerremmen losmaken.
- Bestekweekwagen bij de duwgrepen vastpakken en naar de gewenste locatie rijden.
- Op de gewenste locatie tegen wegrollen beveiligen met de blokkeerremmen. Nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld.

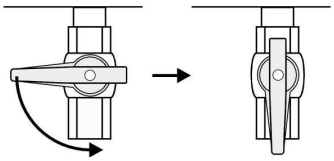
Water weg laten lopen

WAARSCHUWING	Verbrandingsgevaar
	Het water in de waterkuip kan na gebruik zeer heet zijn. Als er heet water wordt afgevoerd, is verbrandingsgevaar aanwezig. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Nadat het water is weggelopen, kan de waterafvoerkraan de toegestane maximumtemperatuur van 65 °C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Er bestaat verbrandingsgevaar. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

OPMERKING	Waterafvoerkraan openen
	De waterafvoerkranen nooit zonder gereedschap vastpakken. Bij vastzittende waterafvoerkranen moeten smeermiddelen of oplossingsmiddelen worden gebruikt die geen gevaar voor de gezondheid opleveren (conform USDA-H1).

OPMERKING	Water weg laten lopen
	Waterafvoerkranen mogen uitsluitend direct boven een ter plekke aangebrachte afvoergoot resp. centrale keukenafvoer worden geopend.



Afbeelding 4 Waterafvoerkraan openen

- Waterafvoerkraan openen.
- Het water uit de waterkuip laten wegstromen.

Ontladen

- Nadat het water is weggelopen kunnen de bestekdelen worden weggenomen.

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	**Gevaar door elektrische spanning**
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Neem voor begin van het zoeken van de storing het apparaat van het net. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.

WAARSCHUWING	**Gevaar door hete oppervlakken**
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u op zoek gaat naar een storing.

6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij bedrijfsstoringen en bezwaren binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietijd eventueel belangrijke reparatiewerkzaamheden van onze servicepartners of door elektriciens laten uitvoeren.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER® onderdelen worden vervangen. De moduulbouwwijze maakt de probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Geeft u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat voorkomt storingen en zorgt voor meer veiligheid.

6.3 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen.
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen met water.
Apparaat wordt niet warm, controle-lampje brandt niet	In het gebouw aanwezige zekering defect	Zekering controleren en eventueel laten repareren
	Aan-/uit schakelaar defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren
	Net aansluitleiding of netstekker defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet	Controlelampje defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
	Schakelcircuit defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Apparaat wordt niet warm, controle-lampje brandt	Thermostaat defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Apparaat warmt slechts zeer lang-zaam op	te veel water in de waterkuip	Waterhoeveelheid terugbrengen
	Kalkafzettingen of verontreinigingen in de waterkuip	Apparaat buiten werking zetten en na een afkoelfase de waterkuip ontkal-ken en reinigen

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	**Gevaar door elektrische spanning**
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Trek voor het begin van de reiniging van het apparaat de stekker uit het stopcontact. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.

WAARSCHUWING	**Gevaar door hete oppervlakken**
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat voor de reiniging eerst afkoelen.

WEES VOORZICHTIG	**Apparatuurschade**
	Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteophoping boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Reinig de waterkuip na ieder gebruik zeer grondig.

7.2 Hygiëne maatregelen

Het juiste gedrag van het bedienpersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne.

Alle personen moeten voldoende over de lokaal geldende hygiënevoorschriften geïnformeerd zijn en deze in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of maaltijden hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling eist de Bestekweekwagen geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld. Om een hygiënisch gebruik zonder problemen te garanderen, moet de waterkuip na ieder gebruik en de Bestekweekwagen na maximaal 25 bedrijfsuren worden gereinigd.

Voor een grondige en snelle reiniging de Bestekweekwagen en de waterkuip met een warme doek schoonwrijven. Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder beschermlaag gebruiken. Vetoplossend vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken, die voor de levensmiddelindustrie zijn toegelaten. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of scherpkantig voorwerpen gebruiken.

Als er na de reiniging van de waterkuip nog kalkafzettingen aanwezig zijn, moeten deze worden verwijderd omdat het energieverbruik anders stijgt en de rendabiliteit daalt. Bij sterke kalkafzettingen kan het apparaat beschadigd raken. Voor het ontkalken kan een vrij verkrijgbaar ontkalkingsmiddel of azijnwater worden gebruikt.

Om te garanderen dat de waterafvoerkraan dicht is en licht blijft lopen, kan deze worden gesmeerd met smeervet dat geen nadelig effect op levensmiddelen heeft.

Ga voor het reinigen van de Bestekweekwagen als volgt te werk:

- Het apparaat stopzetten. De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Waterkuip leegmaken en laten afkoelen.
- Waterkuip schoonwrijven en eventueel ontkalken.
- Buitenbekleding van het apparaat schoonwrijven.

Onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dagelijks	wekelijks	maandelijks	Interval
Waterkuip	reinigen				x[1]
Waterkuip	ontkalken				x[2]
Buitenbekleding van de Bestekweekwagen	reinigen				x[2]
Zwenkwielen	smeren				x[3]
Waterafvoerkraan	smeren				x[2]
Aansluitleiding: mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x[4]
Netstekker: mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x[4]

x[1] = na gebruik
x[2] = indien nodig
x[3] = alle 2 maanden
x[4] = alle 6 maanden

7.4 Speciale verzorgingsaanwijzingen

De bestendigheid tegen corrosie van het niet roestende staal berust op een passievering (passieve laag), die aan de oppervlakte bij toevoer van zuurstof gevormd wordt. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor deze beschermlaag (passievering) en zorgt ervoor dat deze ook automatisch wordt hersteld na eventuele beschadigingen.

Ook het in aanraking komen van het roestvrij staal met zuurstofhoudend water zorgt voor een constante vernieuwing van deze laag. De passieve laag kan chemisch beschadigd of verstoord worden door (zuurstofverbruikende) middelen, die in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen met het staal in aanraking komen.

Zulke agressieve stoffen zijn bijv.:

- zout- en zwavelhoudende stoffen
- chloriden (zouten)
- kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijn, kruidenblokjes, keukenzout).

Verdere beschadigingen kunnen ontstaan door:

- roestdeeltjes (bijv van andere apparaten, gereedschappen of vliegroest)
- ijzer deeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met niet ijzerhoudende metalen (elementvorming)
- gebrek aan zuurstof (bijv geen contact met de lucht, zuurstofarm water).

Algemene voorschriften voor de behandeling van apparaten van „roestvrij staal”:

- Het oppervlak van apparaten uit roestvrij staal altijd schoon en voor de lucht toegankelijk houden.

- Gebruik handelsgebruikelijke reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Indien er geen speciale middelen worden voorgeschreven, dan dienen in elk geval chloorarme reinigingsmiddelen te worden gebruikt.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen door reinigen. Onder deze lagen kan door ontbrekende luchttoegang corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelrestanten door grondig afvegen. Daarna moet de oppervlakte zorgvuldig worden gedroogd.
- Breng delen uit niet roestend staal niet langer als perse noodzakelijk met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten enz. in contact. Ook zuurdampen, die zich bij het reinigen van tegels vormen, bevorderen de corrosie van „edelstaal roestbestendig“.
- U dient ervoor te zorgen dat het oppervlak niet wordt beschadigd, en wel in het bijzonder door andere metalen, niet zijnde roestvrij staal.
- Door dit contact vormen zich zeer kleine chemische deeltjes, die corrosie kunnen veroorzaken. In ieder geval dient te worden voorkomen dat er contact is met ijzer of staal, omdat dat bijna onherroepelijk leidt tot roestvorming. Komt niet roestend staal met ijzer (staalwol, metalen deeltjes uit leidingen, ijzerhoudend water) in aanraking kan dit de veroorzaker van corrosie zijn. Gebruik dus voor het reinigen uitsluitend kunststof schuursponsjes of borstels. Staalwol of borstels met niet gelegeerd staal leiden tot vreemd roest door slijtage.

8 Reserveonderdelen en accessoires

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER® onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilig bedrijf, zoals een hoge standtijd in verbinding met een hoog transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Geeft u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.
Bij bestelling van onderdelen ook altijd het opdrachtnummer en het positienummer aangeven. Het opdrachtnummer is op het typeplaatje van de Bestekweekwagen te vinden.

Ter vermijding van stilstandtijden altijd een complete set onderdelen in opslag houden of met een speciaalzaak een onderhoudscontract afsluiten.

8.2 Reserveonderdeel- en accessoirelijst

BTH/60-60

Reserveonderdeel artikelnummer	Artikelaanduiding	Type	Aant.
014000405	Zwenkwiel	Ø 125 mm	2
014000406	Zwenkwiel	Ø125mm met blokkeerremmen	2
014001081	Spiraalleiding	3 x 1,0 met haakse stekker + randaarde	1
0191148605	Loze stekkerbus	Compleet	1
014001300	Wipschakelaar		1
014001102	Verwarmingselement	230V-2000W UL	1
0162592	Duwhandgreep		2
0113266	Stootwiel	zwart	4
014034027-01	Thermostaat	30-115°C	1
014002170-01	Thermostaat-schakelmodule	Compleet	1
014005000	Kogelkraan	1“inch	1

HUPFER®

Manual de instrucciones

Carro para el remojo de cubiertos

BTH/60-60

4330030_A1

1 Introducción

1.1 Información del aparato

Denominación del aparato	Carro para el remojo de cubiertos
Tipo de aparato	BTH/60-60
Fabricante	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Apartado de correos 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

¡Para un funcionamiento seguro y para evitar averías, por favor, lea este manual de instrucciones detenidamente!

El personal de servicio debe conocer las fuentes de peligro y las posibles manipulaciones erróneas.

Derecho reservado para efectuar modificaciones

Los productos de este manual de instrucciones fueron desarrollados considerando los requerimientos del mercado y la tecnología actual. HUPFER® se reserva el derecho para efectuar modificaciones en los productos así como de la documentación técnica correspondiente cuando ello beneficie el desarrollo técnico. Los datos y pesos confirmados en el pedido y asegurados como vinculantes, así como las descripciones del rendimiento y funcionamiento son siempre determinantes.

Versión del manual
4330030_A1

1.2 Índice

1 Introducción 2
1.1 Información del aparato 2
1.2 Índice 3
1.3 Lista de abreviaturas 5
1.4 Definiciones de términos 6
1.5 Indicaciones de orientación 7
1.6 Indicaciones para el uso del manual 8
1.6.1 Indicaciones de la estructura del manual 8
1.6.2 Indicaciones y representaciones válidas para todos los capítulos 8
2 Instrucciones de seguridad 9
2.1 Introducción 9
2.2 Símbolos de advertencia usados 9
2.3 Informaciones sobre seguridad para la seguridad del aparato 10
2.4 Instrucciones de seguridad sobre el transporte 11
2.5 Instrucciones de seguridad sobre la limpieza y el cuidado 11
2.6 Instrucciones de seguridad para la solución de fallos 11
2.7 Indicaciones sobre peligros específicos 11
3 Descripción y datos técnicos 12
3.1 Descripción de las prestaciones 12
3.2 Uso previsto 12
3.3 Utilización inadecuada 12
3.4 Descripción del aparato 12
3.4.1 Vista del carro para el remojo de cubiertos 12
3.4.2 Descripción del aparato 13
3.5 Datos técnicos 14
3.6 Placa de características 15
4 Transporte, puesta en servicio y fuera de servicio 16
4.1 Transporte 16
4.2 Puesta en marcha 16
4.3 Almacenamiento y reciclaje 17
5 Manejo 18
5.1 Disposición y función de los elementos de mando 18
5.2 Servicio 19
5.3 Operaciones al finalizar el servicio 19
6 Detección de averías y solución de problemas 21
6.1 Medidas de seguridad 21
6.2 Notas para la solución de problemas 21
6.3 Tabla de fallos y soluciones 21
7 Limpieza y mantenimiento 23
7.1 Medidas de seguridad 23

7.2 Medidas higiénicas 23
7.3 Limpieza y mantenimiento 23
7.4 Instrucciones especiales de cuidado 24

8 Piezas de repuesto y accesorios 26
8.1 Introducción 26
8.2 Lista de piezas de recambio y de accesorios 26

1.3 Lista de abreviaturas

<table>
<tr><th>Abreviatura</th><th>Definición</th></tr>
<tr><td>BGR</td><td>(Berufsgenossenschaftliche Regel) Regulación de las asociaciones profesionales</td></tr>
<tr><td>BGV</td><td>(Berufsgenossenschaftliche Vorschrift) Norma de las asociaciones profesionales</td></tr>
<tr><td>CE</td><td>Communauté Européenee
Comunidad Europea</td></tr>
<tr><td>BGR</td><td>Regulaciones de las asociaciones profesionales</td></tr>
<tr><td>DIN</td><td>Deutsches Institut für Normung
Instituto alemán de normalización, legislación técnica y especificaciones técnicas</td></tr>
<tr><td>EC</td><td>European Community
Unión Europea</td></tr>
<tr><td>EN</td><td>(Europäische Norm) Normas europeas
Normas armonizadas para el área de la UE</td></tr>
<tr><td>E/V</td><td>(Ersatz- bzw. Verschleißteil) Piezas de repuesto o de desgaste</td></tr>
<tr><td>IP</td><td>(International Protection) Protección internacional. La abreviatura IP y un número indicativo de dos dígitos establecen el tipo de protección de una carcasa.
<table>
<tr><th colspan="2">Primer número indicativo: Protección contra cuerpos extraños</th><th colspan="2">Segundo número indicativo: Protección contra el agua</th></tr>
<tr><td>0</td><td>Sin protección contra el contacto, sin protección contra cuerpos extraños</td><td>0</td><td>Sin protección contra el agua</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños ∅ >50 mm</td><td>1</td><td>Protección contra gotas de agua de caída vertical</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños ∅ >12 mm</td><td>2</td><td>Protección contra gotas de agua de caída oblicua (cualquier ángulo hasta 15° de la vertical)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Protección contra contacto con herramientas, alambres etc. con ∅ >2,5 mm, protección contra cuerpos extraños ∅ >2,5 mm</td><td>3</td><td>Protección contra el agua desde cualquier ángulo hasta 60° de la vertical</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Protección contra contacto con herramientas, alambres etc. con ∅ >1 mm, protección contra cuerpos extraños ∅ >1 mm</td><td>4</td><td>Protección contra agua de salpicaduras desde cualquier dirección</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Protección contra contacto, protección contra depósito de polvo en el interior</td><td>5</td><td>Protección contra chorro de agua (boquilla) desde cualquier ángulo</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Protección total frente al contacto, protección contra la entrada del polvo</td><td>6</td><td>Protección frente a fuerte oleaje o fuertes chorros de agua (protección contra inundaciones)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>7</td><td>Protección contra la entrada de agua por inmersión temporal</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>8</td><td>Protección contra el agua a presión en inmersión permanente</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>LED</td><td>Light Emitting Diode
Diodo luminiscente</td></tr>
</table>

1.4 Definiciones de términos

Término	Definición
Especialista autorizado	Se considera especialista autorizado a quien haya sido instruido por el fabricante o por el servicio técnico del fabricante o por una empresa nombrada por el fabricante para ello.
Cocina Cook&Chill	"Cocinar y enfriar": Cocinas en las cuales las comidas calientes se enfrían lo más rápido posible después de preparase.
Cocinas Cook&Serve	"Cocinar y servir": Cocinas en las cuales las comidas calientes se sirven inmediatamente después de prepararlas o se mantienen calientes hasta su consumo.
Persona cualificada	Se considera persona cualificada a aquella que, debido a su formación profesional, sus conocimientos y experiencia, así como por su conocimiento de las disposiciones pertinentes, puede evaluar los trabajos que se le encargan y detectar por sí misma posibles peligros.
Norma Gastro	La norma Gastro es un sistema de medida válido en todo el mundo, es decir que por ejemplo, se aplica en las industrias manipuladoras de alimentos o grandes cocinas. Con el uso de tamaños normalizados se hace posible un intercambio sin problemas de recipientes de alimentos. La medida básica de la norma Gastro (GN) 1/1 es 325×530mm. Los elementos existen con diferentes alturas.
H1	Estándar de higiene (NSF/USDA) para grasas lubricantes adecuadas para el contacto técnico inevitable con los alimentos.
Control, controlar	Comparar con situaciones determinadas y/o características como, por ejemplo, daños, fugas, niveles de llenado, calor.
Seguridad de la máquina	Con el término "seguridad de la máquina" se definen todas las medidas a tomar que deben evitar daños personales. Se toman como base las reglamentaciones y leyes vigentes a nivel nacional, así como en toda la CE, para la protección de usuarios de aparatos y equipos técnicos.
Capa pasiva	Una capa protectora no metálica sobre un material metálico que impide o retarda la corrosión del material.
Comprobación, comprobar	Comparación con determinados valores como, por ejemplo, peso, pares de apriete, contenido, temperatura.
Persona cualificada, personal cualificado	Personal cualificado son aquellas personas que debido a su formación profesional, experiencia e informaciones recibidas, así como sus conocimientos sobre las normas vigentes, normativas, directrices para la prevención de accidentes y condiciones de servicio han sido autorizadas por el responsable de la seguridad de la instalación para efectuar las tareas necesarias y pueden reconocer y evitar los posibles peligros (definición de especialista según la IEC 364).
Schuko	Abreviatura de "Schutz-Kontakt" (contacto de protección con toma de tierra), el cual caracteriza un sistema en uso en Europa para enchufes y tomas de enchufe.
Personas instruidas	Se considera persona instruida a aquella que haya sido informada y, en caso necesario, instruida sobre las tareas que se le encargan y conoce los posibles peligros si se actúa de forma inadecuada, y que conoce los dispositivos y medidas de protección necesarios.

1.5 Indicaciones de orientación

Delante

Con "delante" se indica el lado en el cual se colocan los elementos de mando. En este lado se encuentra el personal de servicio para mover el carro para el remojo de cubiertos.

Detrás

Con "detrás" se indica el lado enfrentado al lado delantero (delante).

Derecha

Con "derecha" se indica el lado que queda a la derecha visto desde el lado delantero (delante).

Izquierda

Con "izquierda" se indica el lado que queda a la izquierda visto desde el lado delantero (delante).

1.6 Indicaciones para el uso del manual

1.6.1 Indicaciones de la estructura del manual

Este manual se estructura en capítulos orientados por funciones y tareas.

1.6.2 Indicaciones y representaciones válidas para todos los capítulos

Los textos de advertencia y de información están separados del texto restante y marcados con los correspondientes pictogramas. Sin embargo, el pictograma no sustituye al texto de la información sobre seguridad. El texto de la información sobre seguridad debe por ello leerse completo. En este manual de instrucciones se delimitan los textos de advertencia y de información, y se dividen con diferentes símbolos en las siguientes clases de peligro.

PELIGRO	**Descripción breve del peligro**
	Existe un peligro inmediato para la integridad física y la vida del usuario y/o terceros si no se observan las instrucciones en forma exacta o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas. El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.

ADVERTENCIA	**Descripción breve del peligro**
	Existe un peligro para la integridad física y la vida del usuario y/o terceros si no se observan las instrucciones en forma exacta, o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas. El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.

PRECAUCIÓN	**Descripción breve del peligro**
	Existe un peligro de accidente potencial o de daño material si no se observan las instrucciones en forma exacta o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas. El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle con un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.

NOTA	**Breve descripción de la información adicional**
	Se indica una circunstancia especial, y se da información adicional importante sobre el tema correspondiente.

Información	**Título**
	Contiene información adicional para facilitar el trabajo o recomendaciones sobre el tema correspondiente.

2 Instrucciones de seguridad

2.1 Introducción

El capítulo sobre instrucciones de seguridad aclara los riesgos vinculados al aparato en el sentido de la responsabilidad sobre el producto (según las directrices de la UE).

Informaciones de seguridad sobre los peligros que advierten y previenen contra los daños a personas, el medio ambiente y las cosas. Asegúrese de que ha leído y entendido todas las instrucciones de seguridad de este capítulo.

Deben respetarse las normas de seguridad nacionales e internacionales vigentes para la protección en el trabajo. El propietario es responsable del cumplimiento de las normativas vigentes. Deberá disponer de las normativas actuales y es responsable de dar a conocer éstas al operario.

Además de este manual de instrucciones, deben observarse de forma complementaria las normas de seguridad y protección sanitaria de la federación de asociaciones profesionales industriales, especialmente, aquellas relativas a la manipulación de objetos calientes y los riesgos que ello conlleva (BGR 110 "Salud y seguridad en cervecerías" y BGR 111 "Salud y seguridad en cocinas industriales").

2.2 Símbolos de advertencia usados

Los símbolos se usan en este manual de instrucciones para advertir de peligros que puedan surgir con el manejo y los trabajos de limpieza. El símbolo indica en ambos casos el tipo y particularidad del peligro.

Pueden usarse los símbolos siguientes:

	Puntos de peligro general
	Tensión eléctrica peligrosa
	Peligro de accidentes de las manos
	Peligro por aplastamiento
	Peligro, superficies calientes
	Usar guantes protectores

2.3 Informaciones sobre seguridad para la seguridad del aparato

El funcionamiento seguro del aparato depende de su uso adecuado y correcto. Un manejo descuidado del aparato puede ser causa de peligro de accidente para el operador o terceros, así como peligro para el propio aparato y otros bienes materiales del propietario.

Para garantizar la seguridad del aparato deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- El aparato podrá usarse solamente en perfecto estado técnico, con sentido consciente de la seguridad y del peligro, conforme a su uso previsto y haciendo uso del contenido del manual de instrucciones.
- Todos los elementos de manejo deberán estar en perfecto estado técnico y de funcionamiento.
- Antes de cada puesta en servicio debe comprobarse que el aparato no muestre daños o defectos reconocibles externamente. En caso de avería, se debe informar inmediatamente a la persona responsable y detener el Carro para el remojo de cubiertos.
- Cambios o modificaciones están permitidos solamente después de consultar con el fabricante y recibir su autorización por escrito.
- El aparato está destinado exclusivamente al transporte manual. No está permitido un transporte ayudado por máquinas. Peligro de accidentes y averías.
- Antes del transporte soltar ambos bloqueos totales. El movimiento con el bloqueo total aplicado puede producir averías del chasis.
- El transporte podrá hacerse solamente sobre suelos planos. El movimiento sobre suelos muy irregulares o escaleras puede averiar el chasis.
- El Carro para el remojo de cubiertos no debe frenarse con los bloqueos totales. Los frenos de bloqueo total se han concebido de forma que sólo impidan un movimiento propio del aparato. No colocar el aparato sobre piso inclinado. El aparato se asegurará contra su escape rodando, después de aparcarlo, con la ayuda de ambos bloqueos totales.
- Al acercarse a paredes y rodear obstáculos tener siempre presente las personas que puedan estar en el trayecto. Peligro de lesiones.
- Al transportar sujetar ambas empuñaduras de empuje con las manos, no soltar nunca el aparato en movimiento.
- No desplazar el aparato a más velocidad que la de una persona caminando. Los aparatos muy cargadas frenan y maniobran con dificultad. En caso necesario, buscar ayuda para el transporte.
- No sujetar nunca el Carro para el remojo de cubiertos si se vuelca por una acción externa o falta de atención. Peligro de lesiones.
- Durante el transporte de aparatos con la ayuda de medios auxiliares, como un camión, estos deben fijarse. Los frenos de bloqueo total son insuficientes como seguro de transporte.
- Antes del transporte, apagar el aparato, desenchufar la alimentación y colgar el enchufe en el soporte previsto.
- No sacar nunca el enchufe de la caja de enchufe tirando del cable de conexión.
- No mover nunca el aparato tirando del cable de conexión.
- Si el enchufe de red entra en contacto con agua, hay que secarlo antes de introducirlo en la caja de enchufe. Peligro de muerte.
- Los enchufes de red o el cable de conexión averiados deben ser cambiados por el personal técnico autorizado antes de usar el aparato.
- No usar ningún cable alargador en recintos húmedos y mojados.

2.4 Instrucciones de seguridad sobre el transporte

Durante el transporte del Carro para el remojo de cubiertos deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Para los trabajos de traslado, usar solamente aparatos y medios de elevación adecuados al peso de los elementos a elevar.
- Usar solamente vehículos de transporte autorizados para el peso del Carro para el remojo de cubiertos.
- Un aparato dañado no se pondrá nunca en servicio y se advertirá inmediatamente al proveedor.

2.5 Instrucciones de seguridad sobre la limpieza y el cuidado

Al hacer trabajos de limpieza y de cuidado deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Durante los trabajos de mantenimiento y reparación, poner fuera de servicio el Carro para el remojo de cubiertos, accionar el interruptor para apagarlo, retirar la conexión de la toma de red, y asegurarse contra una reconexión no autorizada.
- Por razones de higiene se respetarán escrupulosamente las instrucciones de limpieza.
- Los aparatos con calentador deben desconectarse y enfriarse suficientemente antes de su limpieza.
- No limpiar el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión. Si está previsto trabajar en el entorno con limpiadores con chorro de vapor o de alta presión, entonces deberá dejarse el aparato fuera de funcionamiento y desconectarlo de la conexión de la corriente de red.

2.6 Instrucciones de seguridad para la solución de fallos

Al solucionar fallos deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Observar las disposiciones locales vigentes de prevención de accidentes.
- En los trabajos de mantenimiento y reparación dejar fuera de servicio el Carro para el remojo de cubiertos, desconectar la corriente, sacar el enchufe de red y asegurarla contra una reconexión accidental. Al trabajar en el sistema eléctrico, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica y se debe asegurar contra reconexión. Estos trabajos deben realizarlos únicamente un electricista.
- Al manejar aceites, grasas y otras sustancias químicas tenga en cuenta las normas de seguridad aplicables al producto.
- Efectuar inspecciones en el aparato a intervalos regulares. Solucionar de inmediato defectos que aparezcan como, por ejemplo, tornillos sueltos o cables quemados o averiados.
- Los trabajos de reparación podrán efectuarlos solamente los especialistas autorizados.
- Los componentes averiados podrán cambiarse solamente por piezas de repuesto originales.

2.7 Indicaciones sobre peligros específicos

Energía eléctrica

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben llevarse a cabo únicamente por un electricista según las reglas electrotécnicas o por personas instruidas que estén bajo la dirección y supervisión de un electricista.
- Los aparatos sobre los que se realicen trabajos de inspección, de mantenimiento y reparación de averías deberán estar desconectados y asegurados contra reconexión si no se requiere tensión eléctrica para dichos trabajos. Ello debe realizarlo únicamente un electricista profesional.

3 Descripción y datos técnicos

3.1 Descripción de las prestaciones

Los Carro para el remojo de cubiertos son calentados eléctricamente y son recipientes de agua móviles. Todos ellos recogen cubiertos, que se ponen a remojo.
Los Carro para el remojo de cubiertos se colocan preferentemente en la cinta de retorno de la vajilla y sirven para simplificar el trabajo y el proceso de retorno de la vajilla sucia.

3.2 Uso previsto

Carro para el remojo de cubiertos Está previsto para alojar los cubiertos usados durante el servicio y el agua.

No está permitido el uso de otros medios.

El uso previsto incluye los procesos especificados y el cumplimiento de las especificaciones indicadas, así como la utilización de los accesorios originales suministrados o de adquisición adicional.

Toda utilización diferente del aparato se considera como no adecuada.

3.3 Utilización inadecuada

Esta prohibido cualquier otro uso, en especial la carga del Carro para el remojo de cubiertos con otras cargas a las indicadas.

En ningún caso podrán sentarse o subirse personas al o en el aparato.

En caso de uso distinto del estipulado, el fabricante o el proveedor declinan toda responsabilidad por los daños causados. Los daños originados por uso indebido se derivarán en la pérdida de los derechos de reclamación de responsabilidad por daños y de garantía.

3.4 Descripción del aparato

3.4.1 Vista del carro para el remojo de cubiertos

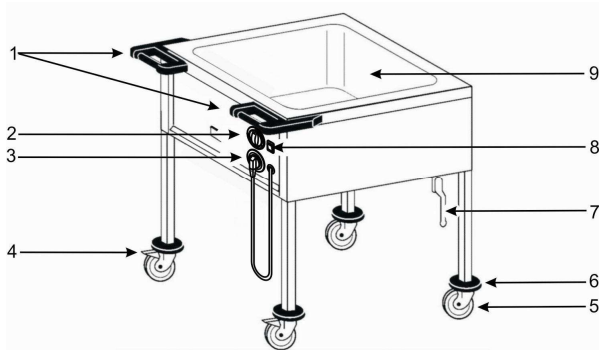


Figura 1 Vista del aparato BTH/60-60

1	Empuñadura de empuje	6	Rodillos desviadores
2	Regulador para ajuste de la temperatura	7	Llave de salida del agua
3	Cable de conexión con enchufe de red	8	Interruptor de conexión y desconexión
4	Rueda de dirección con bloqueo total	9	Recipiente de agua
5	Ruedas de dirección sin bloqueo total		

3.4.2 Descripción del aparato

Carro para el remojo de cubiertos son aparatos móviles con recipientes de agua con calentador. Se utilizan para recoger los cubiertos utilizados y evitar que los restos de comida se queden pegados.

El recipiente de agua se calienta por medio de un calentador tubular. Tanto el calentador como los componentes eléctricos son de fácil acceso y extracción para su reparación.

Una rejilla sobre el suelo impide que los cubiertos ocasionen daños en el fondo del recipiente de agua. Después de su uso, el recipiente de agua se vacía completamente por medio de la llave de salida del agua. La posición de apertura o cierre de la llave de salida del agua es fácil de reconocer, y está protegido contra aperturas accidentales.

Los controles están situados en la parte delantera del Carro para el remojo de cubiertos. A través de un regulador, la temperatura de servicio se ajusta de manera continua entre 20°C y 70°C.

Carro para el remojo de cubiertos están equipados con cuatro ruedas de dirección de las cuales dos de ellas llevan frenos de bloqueo total. Los laterales del aparato y los elementos de mando están protegidos por medio de cuatro rodillos desviadores plásticos colocados directamente en las ruedas de dirección. Las empuñaduras de empuje con borde protector impiden que se produzcan lesiones en las manos y daños en el aparato.

3.5 Datos técnicos

	Dim.	BTH/60-60
Ancho	mm (in)	753
Fondo	mm (in)	798
Altura	mm (in)	730
Peso propio	kg (lb)	40
Carga útil	kg (lb)	120
Número de recipientes		1
Tamaño de recipiente para GN 1/1-200 y subdivisión	mm (in)	600 x 600
Condiciones de utilización y del entorno para las ruedas	˚C (˚F)	-20 a +50 (-4 a 122)
Diámetro de las ruedas	mm (in)	125
Calefacción		Calefactor tubular de acero inoxidable
Consumo nom. de corriente	kW	2,0
Conexión eléctrica		230V 1N AC 50 Hz
Tipo de protección		IPX4
Aislamiento térmico		Aislamiento especial
Regulación de temperatura por separado para cada recipiente		sin escalones
Ajuste del termostato	˚C (˚F)	20-70 (86-158)

Los correspondientes símbolos de control los encontrará en nuestra página Web en www.hupfer.de.

3.6 Placa de características

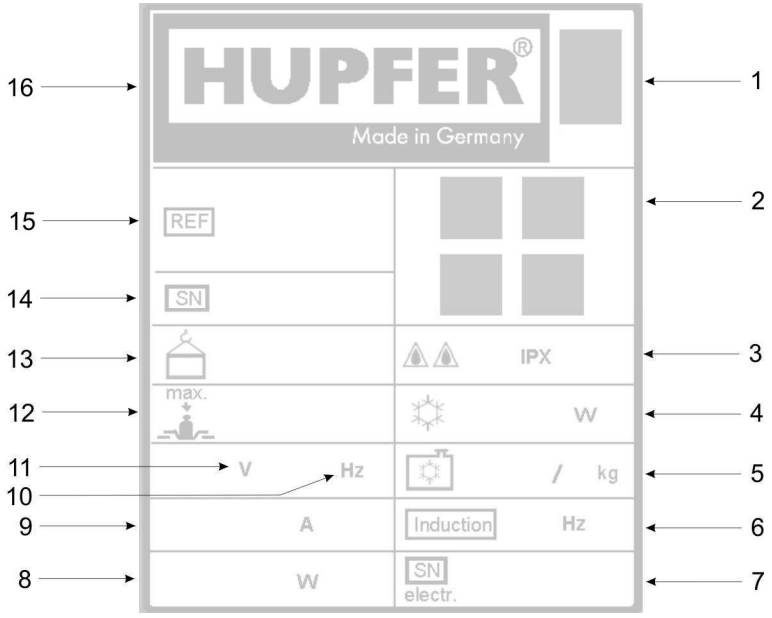


Figura 2 Placa de características

1	Desechado de aparatos fuera de uso	9	Intensidad nominal
2	Símbolo de control	10	Frecuencia
3	Clase de protección	11	Tensión nominal
4	Potencia frigorífica	12	Carga útil
5	Refrigerante	13	Peso propio
6	Frecuencia de inducción	14	Número de serie / número de pedido
7	Número de serie eléctr.	15	Artículo y denominación abreviada
8	Potencia eléctr.	16	Fabricante

4 Transporte, puesta en servicio y fuera de servicio

4.1 Transporte

PRECAUCIÓN	Averías del aparato por transporte incorrecto
	En el transporte de aparatos con la ayuda medios auxiliares, por ejemplo camión, deben asegurarse los aparatos. Los frenos de bloqueo total son insuficientes como seguro de transporte. Con aparatos asegurados insuficientemente existe el peligro de producir daños materiales en el aparato y daños personales causados por aplastamiento. Sujete cada aparato en posición vertical de forma individual con los correspondientes sistemas de sujeción y protección de transporte.

El Carro para el remojo de cubiertos se entrega montado, es decir, completamente ensamblado, incluyendo la calefacción.

En los trabajos de traslado, usar solamente aparatos y medios de elevación adecuados al peso del Carro para el remojo de cubiertos. Usar solamente vehículos de transporte autorizados para el peso del aparato que se transporta.

El correspondiente volumen de suministro se indica en la documentación adjunta al mismo, según el contrato de venta vigente.

4.2 Puesta en marcha

PELIGRO	Peligro de descarga eléctrica
	La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes. Compruebe antes de la puesta en operación que la tensión nominal indicada en la placa de características (230V / 50 Hz) coincide con la tensión del lugar. En caso contrario, no ponga en marcha el aparato. No utilice alargadores de cable en habitaciones húmedas.

Retirar el embalaje original y comprobar que el aparato está completo y en buen estado. Un aparato dañado no se pondrá nunca en servicio y se advertirá inmediatamente al proveedor.

Coloque el Carro para el remojo de cubiertos siempre sobre una superficie firme y plana durante el desembalaje, y más tarde para su operación. Presionar el freno de bloqueo total en las dos ruedas de dirección para asegurar el aparato contra su escape.

Información	Eliminación del material de embalaje
	Los materiales de embalaje son reciclables y hay que eliminarlos como corresponda. Al hacerlo deben separarse los diferentes materiales y eliminarlos de forma inocua para el medio ambiente. Al respecto debe consultarse con el responsable del desechado de los residuos del lugar

Antes de su primera puesta en operación, limpiar a fondo el Carro para el remojo de cubiertos con un paño suave. Para su puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

En el marco de la puesta en funcionamiento, deben controlarse las siguientes funciones del aparato:

- Funcionamiento de los frenos de bloqueo total
- Funcionamiento de los elementos de mando y la calefacción.

4.3 Almacenamiento y reciclaje

Un almacenamiento intermedio debe hacerse en un entorno seco y libre de congelación. El Carro para el remojo de cubiertos debe protegerse contra el polvo con el material de recubrimiento adecuado.

Cada 6 meses hay que controlar el aparato en el lugar de almacenamiento para ver si aparece corrosión.

NOTA	Formación de agua condensada
	Para evitar la formación de agua condensada en el lugar de almacenamiento debe existir una ventilación suficiente y sin grandes variaciones de temperatura.

Para la nueva puesta en funcionamiento debe estar el aparato limpio y seco.

Si se va a reciclar el Carro para el remojo de cubiertos, deben desecharse correctamente todos los productos de servicio y auxiliares de forma segura y correcta para el medio ambiente. Los materiales reciclables deben separarse de acuerdo con las normativas para residuos locales y desecharlos de forma inocua para el medio ambiente. Al respecto debe consultarse con el responsable del desechado de los residuos del lugar. Separar los materiales del aparato antes de eliminarlo (ruedas y piezas de plástico, etc.) o llevar el aparato a un centro de reciclaje. Eliminar los componentes electrónicos en los puntos de recogida correspondientes.

Ofrecemos a nuestro clientes un servicio de eliminación de sus aparatos fuera de uso. Póngase en contacto con nosotros o con nuestros representantes.

El embalaje y los materiales de embalaje pueden entregarse en los centros de reciclaje indicando el número de contrato de eliminación de residuos. Si no existe el número de contrato de desechado válido puede consultarse éste a HUPFER®.

5 Manejo

ADVERTENCIA	Peligro, superficies calientes
	Al ajustar el regulador a la marca 3 ó mayor puede superarse la temperatura máxima permitida de 65°C en las superficies de contacto del aparato. Esto puede ocasionar quemaduras. El aparato podrá usarlo solamente el personal instruido. Use ropa protectora adecuada.

PRECAUCIÓN	Daños materiales
	Una capa de cal actúa como aislamiento térmico y puede producir una acumulación de calor por encima del calefactor tubular y averiar el fondo del recipiente. Por debajo de la capa de cal existe peligro de corrosión. Con los recipientes de agua secos pueden aparece deformaciones del fondo del recipiente y formación de microgrietas. La consecuencia podría ser un fallo completo del aparato.

Antes de cada puesta en servicio, debe examinarse el Carro para el remojo de cubiertos en busca de daños y defectos visibles. Para la puesta en servicio, el recipiente de agua debe estar enfriado, limpio y libre de acumulaciones de cal. En caso necesario deben enfriarse un cierto tiempo los recipientes de agua que hayan estado en servicio si se ha purgado el agua por completo.

5.1 Disposición y función de los elementos de mando

Los elementos de mando del Carro para el remojo de cubiertos se han colocado en la parte delantera del aparato.

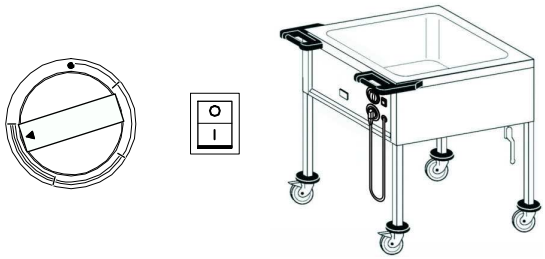


Figura 3 Elementos de mando

5.2 Servicio

ADVERTENCIA	Peligro, superficies calientes
	Al ajustar el regulador a la marca 3 ó mayor puede superarse la temperatura máxima permitida de 65°C en las superficies de contacto del aparato. Esto puede ocasionar quemaduras. El aparato podrá usarlo solamente el personal instruido. Use ropa protectora adecuada.

Llenar el recipiente de agua

- Cerrar la llave de salida del agua.
- Llenar el recipiente de agua con 30-40 l de agua aproximadamente (unos 100 mm de altura de llenado).

Información	Calidad del agua
	No usar agua de grifo muy mineralizada para evitar los depósitos de cal.

Ajustar la temperatura

En el lado delantero del Carro para el remojo de cubiertos se han colocado el interruptor de conexión y desconexión y el regulador para el recipientes de agua.

- Conectar el Carro para el remojo de cubiertos a la red eléctrica.
- Encender el aparato con el interruptor de conexión y desconexión. El indicador integrado en el interruptor se ilumina para indicar su funcionamiento.
- Ajustar con el regulador la temperatura deseada para el recipiente de agua. Es posible un ajuste progresivo sin escalones para los 4 niveles de potencia.

Información	Temperatura de servicio
	Para una altura de llenado de 100 mm con agua fría (15°C) y el aparato a plena potencia, el agua alcanza en los recipientes de agua una temperatura de 60 al cabo de 180 minutos, aproximadamente.

Cargar

- Colocar los cubiertos en el recipiente de agua.

5.3 Operaciones al finalizar el servicio

Parar el Carro para el remojo de cubiertos

- Poner todos los reguladores a 0.
- Apagar el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.
- Soltar los frenos de bloqueo total.
- Sujetar el Carro para el remojo de cubiertos por las empuñadura de empuje y llevarlo al lugar de destino.
- Asegurar los frenos de bloqueo total en el lugar de destino y asegurarse que están enclavados y que el aparato no puede moverse accidentalmente.

Evacuar el agua

ADVERTENCIA	Peligro de quemaduras
	El agua en los recipientes de agua puede estar muy caliente después del servicio. Si se purga el agua caliente existe peligro de quemaduras. Actuar con cuidado. Use ropa protectora adecuada.

ADVERTENCIA	Peligro, superficies calientes
	Después de evacuar el agua las llaves de salida del agua pueden superar la temperatura máxima permitida de 65 °C para las superficies de contacto del aparato. Existe peligro de quemaduras. Actuar con cuidado. Use ropa protectora adecuada.

NOTA	Abrir la llave de salida del agua
	No accionar nunca las llaves de salida del agua con una herramienta. Si están agarrotadas las llaves de salida del agua trabajar con lubricantes o productos separadores no perjudiciales para la salud (según USDA-H1).

NOTA	Evacuar el agua
	No está permitido abrir las llaves de salida del agua directamente sobre conductos de desagüe ni sobre los desagües centrales de la cocina.

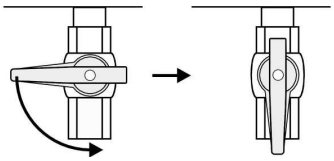


Figura 4 Abrir la llave de salida del agua

- Abrir la llave de salida del agua.
- Purgar el agua del recipiente de agua.

Descargar

- Después de evacuar el agua, se pueden retirar los cubiertos.

6 Detección de averías y solución de problemas

6.1 Medidas de seguridad

PELIGRO	Peligro de descarga eléctrica
	La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes. Desenchufe el aparato de la red antes de buscar la causa del fallo. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto para él.

ADVERTENCIA	Peligro, superficies calientes
	Los aparatos con calentador pueden estar calientes después del servicio y se enfrían al aire lentamente. Dejar que el aparato se enfríe suficientemente para buscar la avería.

6.2 Notas para la solución de problemas

En caso de averías o reclamaciones durante el periodo de garantía, contacte con nuestro distribuidor autorizado. Para llevar a cabo cualquier reparación necesaria tras la expiración del periodo de garantía, ponerse en contacto con nuestros distribuidores o electricistas autorizados.

Los trabajos de reparación podrán efectuarlos solamente especialistas autorizados.

Los componentes averiados podrán utilizarse sustituirse solamente por piezas de repuesto originales HUPFER®. La estructura modular permite el intercambio sin problemas de componentes individuales.

En caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto indicar siempre los datos indicados en la placa de características y el correspondiente número del artículo.

La inspección regular y el mantenimiento del aparato reducen los fallos de funcionamiento y aumentan la seguridad.

6.3 Tabla de fallos y soluciones

Fallo	Causa posible	Remedio
Ruido de marcha de las ruedas de dirección	Cojinete de rueda averiado	Cambiar las ruedas de dirección.
	Superficie de la rueda pegada	Limpiar las ruedas de dirección con agua.
El aparato no se calienta, no se ilumina la lámpara de control.	Fusible del cliente averiado	Controlar el fusible y reparar en caso necesario
	Interruptor de conexión y desconexión averiado	Desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario.
	Cable de conexión de la red o enchufe de red averiado	Desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario.
El aparato se calienta, la luz de control no luce.	Luz de control averiada	Desenchufar el aparato de la red, permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario.

Fallo	Causa posible	Remedio
	Circuito averiado	Desenchufar el aparato de la red, permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario.
El aparato no se calienta, la luz de control luce.	Termostato averiado	Desenchufar el aparato de la red, permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario.
El aparato calienta muy lentamente	Demasiada agua en el recipiente de agua	Reducir la cantidad de agua
	Acumulación de cal o suciedad en el recipiente de agua	Dejar el aparato fuera de servicio y descalcificar y limpiar después de enfriarse el recipiente de agua.

7 Limpieza y mantenimiento

7.1 Medidas de seguridad

PELIGRO	Peligro de descarga eléctrica
	La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes. Desenchufar el aparato de la red eléctrica antes de iniciar la limpieza. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto para él.

ADVERTENCIA	Peligro, superficies calientes
	Los aparatos con calentador pueden estar calientes después del servicio y se enfrían al aire lentamente. Dejar que el aparato se enfríe suficientemente para la limpieza.

PRECAUCIÓN	Averías del aparato
	Una capa de cal actúa como aislamiento térmico y puede producir una acumulación de calor por encima del calefactor tubular y averiar el fondo del recipiente. Por debajo de la capa de cal existe peligro de corrosión. Limpiar el recipiente de agua después de cada uso.

7.2 Medidas higiénicas

El comportamiento correcto del personal de servicio es esencial para una higiene óptima.

Todas las personas deben estar suficientemente informadas sobre las normas sanitarias locales vigentes, y han de respetarlas.

Las heridas en manos y brazos deben cubrirse con un emplasto impermeable.

No toser ni estornudar sobre la vajilla limpia o los alimentos.

7.3 Limpieza y mantenimiento

Con una limpieza regular y un tratamiento cuidadoso, el Carro para el remojo de cubiertos no necesita de ningún cuidado especial siempre que se maneje con la debida diligencia. Para garantizar un correcto servicio higiénico deberá limpiar el recipiente de agua después de cada uso y el Carro para el remojo de cubiertos al menos después de cada 25 horas de servicio.

Para la limpieza a fondo y rápida de Carro para el remojo de cubiertos y del recipiente de agua limpiar con un paño suave. Utilizar un paño de limpieza suave o una esponja sin recubrimiento para la limpieza. Utilizar detergentes líquidos desengrasantes aprobados para su uso en la industria alimentaria. No usar bajo ningún concepto limpiadores a presión, detergentes clorados, polvos abrasivos y otros limpiadores en seco, estropajo, esponjas de alambre y/o objetos cortantes.

Si después de la limpieza del recipiente de agua existen todavía incrustaciones de cal, entonces habrá que eliminar éstas ya que de lo contrario aumenta el consumo energético y disminuye la rentabilidad. Con incrustaciones de cal importantes puede averiarse el aparato. Para descalcificar usar los descalcificadores comerciales normales o agua con vinagre.

La llave de salida del agua puede engrasarse con grasa lubricante compatible con los alimentos para mantener su hermeticidad y suavidad.

Para limpiar el Carro para el remojo de cubiertos proceder de la forma siguiente:

- Parar el aparato. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.
- Vaciar y dejar enfriar el recipiente de agua.
- Limpiar con un paño el recipiente de agua y descalcificarlo si es necesario.
- Limpiar con un paño el revestimiento exterior.

Tabla de mantenimiento

Medidas de limpieza y mantenimiento	Acción	diariamente	wsemanalmente	mensualmente	intervalo
Recipiente de agua	limpiar				**x**[1]
Recipiente de agua	descalcificar				**x**[2]
Revestimiento exterior del Carro para el remojo de cubiertos	limpiar				**x**[2]
Ruedas de dirección	Lubricar				**x**[3]
Llave de salida del agua	Lubricar				**x**[2]
Cable de conexión: daños mecánicos y desgaste	controlar				**x**[4]
Enchufe: daños mecánicos y desgaste	controlar				**x**[4]

x[1] = después del uso
x[2] = según sea necesario
x[3] = cada 2 meses
x[4] = cada 6 meses

7.4 Instrucciones especiales de cuidado

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables se refiere a su capa pasiva, que se forma en la superficie al entrar en contacto con el oxígeno. El oxígeno del aire es suficiente para la formación de la capa pasiva, de forma que defectos aparecidos por razones mecánicas se autorreparan.

La capa pasiva se crea o se regenera más rápidamente si el acero entra en contacto con agua oxigenada. La capa pasiva puede averiarse químicamente por productos reductores (consumidores del oxígeno) cuando actúan sobre el acero de forma concentrada o a altas temperaturas.

Tales materiales agresivos son, por ejemplo:

- materiales salinos y con azufre
- cloruros (sales)
- concentrados de especias (por ejemplo, mostaza, ácido acético puro, pastillas aromatizantes, disoluciones salinas).

Otros daños puede aparecer por:

- Óxido externo (por ejemplo, de otros componentes, herramientas u óxido ligero)
- Partículas de hierro (por ejemplo, polvo de esmerilado)
- Contacto con metales no férricos (formación de una pila de corrosión)
- Falta de oxígeno (por ejemplo, sin entrada de aire, agua poco oxigenada).

Principios generales de trabajo para el tratamiento de aparatos de "acero inox.":

- Mantenga la superficie de los aparatos de acero inox. siempre limpia y en contacto con el aire.
- Use los productos de limpieza habituales para acero inox. Para la limpieza, no usar productos de limpieza blanqueantes ni con cloro.

- Elimine las capas de cal, grasa, almidón y proteínas a través de la limpieza diaria. Al faltar el contacto con el aire, puede aparecer corrosión bajo estas capas.
- Elimine todos los residuos de productos de limpieza después de cada limpieza enjuagando con abundante agua. Después secar la superficie detenidamente.
- No deje los aceros inox. más tiempo del necesario en contacto con ácidos concentrados, especias, sales, etc. También los vapores ácidos que se forman al limpiar los azulejos aceleran la corrosión del "acero inox".
- Evite dañar las superficies de los aceros inox., en especial con otros metales que no sean de acero inox.
- Con los restos de metales extraños se forman pequeños elementos químicos que pueden causar corrosión. En cualquier caso, debe evitarse el contacto con hierro y acero, ya que se produce óxido ajeno. Si el acero inox. entra en contacto con hierros (lana de acero, virutas de tuberías, agua ferrosa), esto puede producir corrosión. Por ello, use solamente lana de acero inox. o cepillos con cerdas naturales o artificiales o cepillos de acero inox para la limpieza mecánica. Las lanas de acero o cepillos con acero no aleado producen óxido ajeno por fricción.

8 Piezas de repuesto y accesorios

8.1 Introducción

Los trabajos de reparación podrán efectuarlos solamente especialistas autorizados.

Los componentes averiados podrán utilizarse sustituirse solamente por piezas de repuesto originales HUPFER®. Sólo así puede garantizarse un servicio seguro, así como una larga vida útil con alto rendimiento de transporte.

Indicar siempre los datos indicados en la placa de características y el correspondiente número del artículo en caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto.
Al pedir piezas de repuesto, especificar siempre el número de pedido y el número de posición. El número de pedido se encuentra en la placa de características del Carro para el remojo de cubiertos.

Para evitar paradas, conviene tener siempre en reserva un juego completo de piezas de repuesto, o acordar un contrato de mantenimiento con un comerciante especializado.

8.2 Lista de piezas de recambio y de accesorios

BTH/60-60

Número del artículo de piezas de repuesto	Denominación de la pieza	Tipo	Cantidad
014000405	Rueda de dirección	Ø125mm	2
014000406	Rueda de dirección	Ø125mm con freno de bloqueo total	2
014001081	Cable espiral	3 x 1,0 m con conector angular tipo Schuko	1
0191148605	Casquillo, enchufe ciego	completo	1
014001300	Interruptor basculante		1
014001102	Elemento de calefacción	230V-2000W UL	1
0162592	Empuñadura de seguridad		2
0113266	Rodillo desviador	negro	4
014034027-01	Termostato	30-115°C	1
014002170-01	Módulo de conex. termostato	completo	1
014005000	Llave esférica	1“pulgada	1